Ref. 3315144 / **JPM & Associés** • marketing-design-communication • 33 (0)3 80 56 28 11 • 08/2007

# Moulinex
## home bread baguette

F
GB
D
E
I
TR



www.moulinex.com

Ref. 3315144 / **JPM & Associés** • marketing-design-communication • 33 (0)3 80 56 28 11 • 08/2007

F

GB

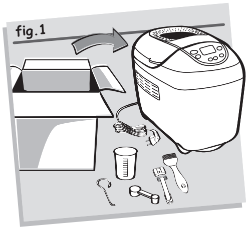
D

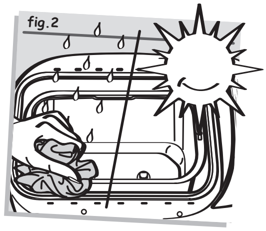
E

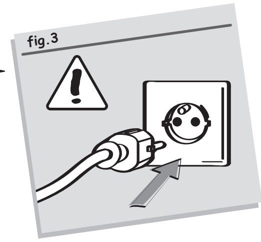
I

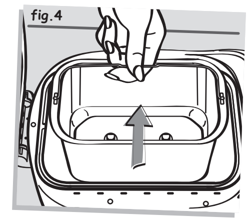
TR

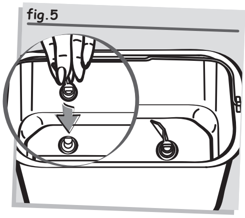

1
2
3
4
4a
4b
4c
4d
4e
4f
4g
5
6
7
8a
8b
9
10
11
1 Pain basique
2 Pain français
3 Pain complet
4 Pain sucré
5 Pain rapide
6 Pain sans gluten
7 Pain sans sel
8 Pain riche en oméga 3
9 Baguette
10 Cake
11 Confiture
12 Pasta
13 Pâtes levées
14 Cuisson seule
750g 1000g 1500g
MENU
TIMER
18 18:88
end
menu
g

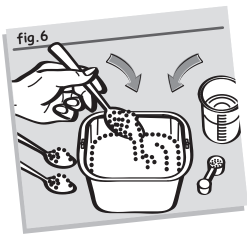

fig.1

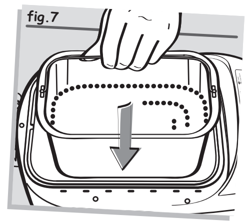

fig.2


fig.3


fig.4


fig.5


fig.6


fig.7

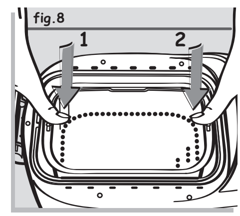


fig.8

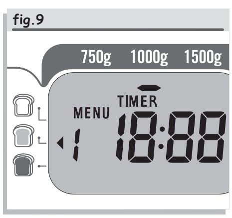


fig.9

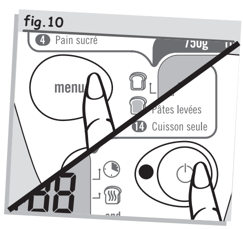


fig.10

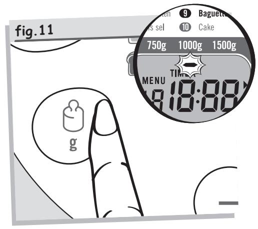
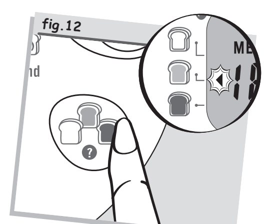


fig.11


fig.12

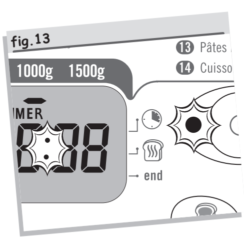
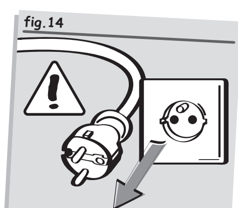
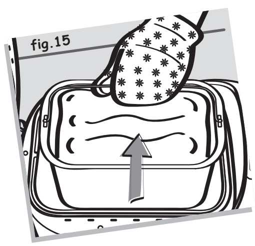


fig.13


fig.14


fig.15

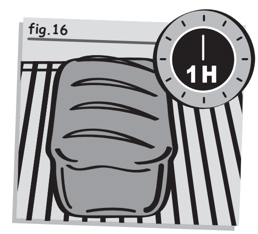
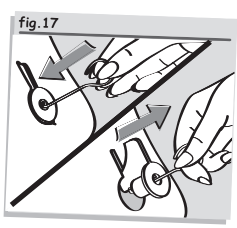
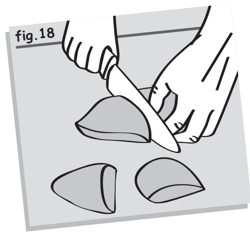
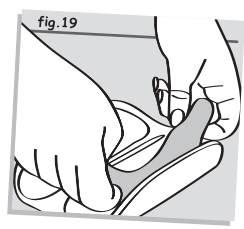
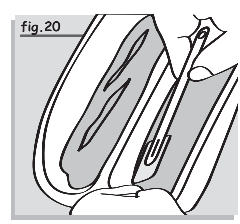


fig.16


fig.17


fig.18


fig.19


fig.20

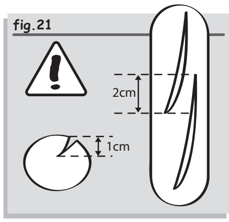


fig.21

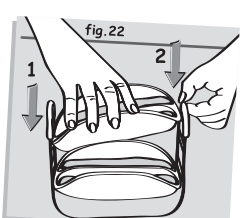


fig.22

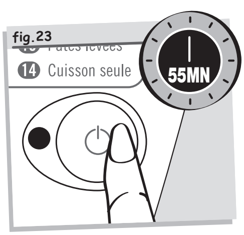


fig.23

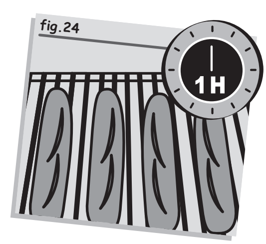
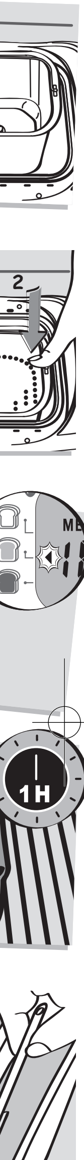


fig.24



# CONSEILS DE SÉCURITÉ

⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

## 1. Conditions d'utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- La grigne fournie possède une lame tranchante. Veillez à remettre le capuchon après utilisation et à la ranger dans un endroit sûr.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil et l'accessoire baguette deviennent très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l'élement chauffant peut s'enflammer, aussi :
  - ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
  - ne dépassez pas 1500 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette.
  - ne dépassez pas 280 g de farine et 1 càc de levure pour les recettes baguettes.
  - ne dépassez pas 900 g de farine et 5 càc de levure pour les recettes en cuve.
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

### 2. Alimentation électrique

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

### 3. Réparations

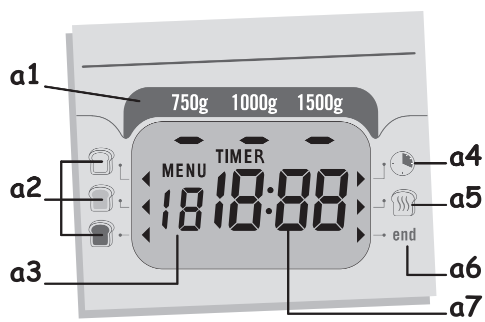
Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.

## DESCRIPTION

1. Cuve à pain
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Tableau de bord
   a. Ecran de visualisation
      a1. Indicateur poids
      a2. Niveau de dorage
      a3. Sélection de menu
      a4. Programmation différée
      a5. Maintien au chaud
      a6. Fin de cuisson
      a7. Affichage minuterie
   b. Choix des programmes
   c. Sélection du poids
   d. Bouton départ/arrêt
   e. Voyant de fonctionnement
   f. Sélection de la couleur du dorage
   g. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 14
5. Support cuisson baguettes
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Accessoires :

7. Gobelet gradué
8. a. Cuillère à soupe
   b. Cuillère à café
9. Crochet pour retirer les mélangeurs
10. Pinceau
11. Grigne




## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 1. Déballage

- Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil - fig. 1.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Retirez tous les accessoires de l'appareil (gobelet, grigne…) - fig. 1.

### 2. Nettoyage de la cuve

- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher - fig. 2.

**Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.**

### 3. Mise en service de l'appareil

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre - fig. 3.

## UTILISATION

### 1. Avant d'utiliser votre Home Bread Baguette

- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant d'avant en arrière pour déclipser chaque coté l'un après l'autre - fig. 4.
- Adaptez ensuite les mélangeurs - fig. 5.

### 2. Ajoutez les ingrédients

- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé des recettes (voir conseils pratiques page 14) - fig. 6.
- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.**

### 3. Démarrage

- Introduisez la cuve à pain - fig. 7. Appuyez sur la cuve d'un coté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés - fig. 8.
- Branchez la machine à pain - fig. 3. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g dorage moyen - fig. 9.

### 4. Votre 1ère recette : le pain basique

(programme 1 Pain basique)

- **Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.**

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

| | |
|---|---|
| Dorage | > Moyen |
| Poids unitaire | > 1000 g |
| Temps | > 3 : 20 |

**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| Huile | > 2 c à s |
| Eau | > 325 ml |
| Sel | > 2 c à c |
| Sucre | > 2 c à s |
| Lait en poudre | > 2,5 c à s |
| Farine T55 | > 600 g |
| Levure déshydratée | > 1,5 c à c |

- Pour débuter votre recette, reportez-vous aux étapes 1, 2, 3 ci-dessus.
- Ensuite, démarrez le programme PAIN BASIQUE, appuyez sur la touche - fig. 10. Le témoin de fonctionnement s'allume. Les deux points de la minuterie clignotent - fig. 13. Le cycle commence.
- A la fin du cycle, référez-vous à l'étape 11 ci-dessous.

### 5. Sélectionnez les autres programmes

- **Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche** - fig. 9**. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.**
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.
- Appuyez sur la touche **"menu"** qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 14, appuyez successivement sur la touche **"menu"** - fig. 10.
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

### 6. Sélectionnez le poids du pain

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750 g.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Les programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 ne possèdent pas le réglage du poids.**
- Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g - fig. 11. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

### 7. Sélectionnez le dorage du pain

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Les programmes 5, 11, 12 et 13 ne possède pas le réglage du dorage. Trois choix sont possible: CLAIR/MOYEN/FONCÉ.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi - fig. 12.

### 8. Démarrez un programme

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche - fig. 10. Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.

### 9. Utilisez le programme différé

- **Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance.**
  **Les programmes 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14 n'ont pas le programme différé.**

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches (+) et (−), affichez le temps trouvé ((+) vers le haut et (−) vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

**Ex :** il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches (+) et (−). Appuyez sur la touche ⏻. Un signal sonore est émis. Le témoin visuel ◀ s'affiche en face ◑ et les 2 points : du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche ⏻ jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

**Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.**

### 10. Arrêtez un programme

- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement et le témoin visuel s'affiche en face **end**.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche ⏻ - fig. 10.

### 11. Démoulez votre pain

- Cette étape ne concerne pas le cycle baguette. A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain - fig. 14. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle - fig. 15. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir - fig. 16.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage. Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :
  > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
  > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur - fig. 17,
  > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
  > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

## LES PROGRAMMES

### Découvrez les programmes proposés dans le menu

- ❶ Pain basique

Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

- ❷ Pain français

Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

- ❸ Pain complet

Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

- ❹ Pain sucré

Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

- ❺ Pain rapide

Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être entre 35° et 40° C maximum.

• ⑥ Pain sans gluten

Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten. Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

• ⑦ Pain sans sel

Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.

• ⑧ Pain riche en oméga 3

Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire.

• ⑨ **Baguette**

Le programme baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes. Ce programme se déroule en 2 temps.
1er étape > Pétrissage et levée de la pâte.
2ème étape > Cuisson

**Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes** (pour vous aider à la confection des baguettes, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine pain).

• ⑩ Cake

Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.

• ⑪ Confiture

Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

• ⑫ Pasta

Le programme 12 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

• ⑬ Pâtes levées

Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

• ⑭ Cuisson seule

Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :

a) en association avec le programme pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

**Ce programme ne permet pas de cuire des baguettes.**
**La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 14.**
**Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche ⓘ .**

## LES CYCLES

Un tableau pages 12-13 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

| **PÉTRISSAGE** > | **REPOS** > | **LEVÉE** > | **CUISSON** > | **MAINTIEN AU CHAUD** |
|---|---|---|---|---|
| Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever. | Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage. | Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme. | Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte. | Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson. |

**Pétrissage :** la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées.

### ASTUCE

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation pages 12-13 et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson.
**Ex :** "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

**Levée :** la pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

**Cuisson :** le pain se trouve dans le cycle final de cuisson. Un témoin visuel s'allume en face **"end"** indiquant la fin du cycle.

**Maintien au chaud :** pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.
Un témoin visuel s'allume en face .
L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers.
En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

## LES INGRÉDIENTS

- **Matières grasses et huiles :** les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.
- **Œufs :** les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l'œuf et compléter avec le liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.
- **Lait :** vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.
- **Eau :** l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.
- **Farines :** le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.

Nos recettes sont optimisées pour l'emploi d'une farine commune T55. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette.
Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats: plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 3.

- **Sucre :** privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.
- **Sel :** il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.
- **Levure :** la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée. Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte. Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée pour une action plus efficace. Il existe des levures déshydratées sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avec un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes,mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.
- **Les additifs** (olives, lardons etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
> de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
> de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

## LA RECETTE BAGUETTE

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (5), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (6), 1 grigne (11) et 1 pinceau (10).

**RECETTE POUR RÉALISER 4 BAGUETTES DE 100 G ENVIRON**
(programme **9** **Baguette**)

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| Eau | > 170 ml |
| Sel | > 1 c à c |
| Farine T55 | > 280 g |
| Levure déshydratée | > 1 c à c |

### ASTUCE

Pour donnez encore plus de moelleux à vos baguettes, rajoutez 1 c à s d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos 4 pains, rajoutez à vos ingrédients 2 c à c de sucre.

### 1ère Étape : Pétrissage et levée de la pâte

- Branchez la machine à pain - fig. 3.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - fig. 9.
- Appuyez sur la touche **"menu"** et sélectionnez le programme **9 Baguette**.
- Sélectionnez le niveau de dorage, vous avez 3 choix possibles - fig. 12 :
  - 1 pour les petits pains sucrés (viennois, pain au lait, brioché,…)
  - 2 ou 3 pour les baguettes normales, plus ou moins dorées
- Appuyez sur la touche (I) - fig. 10. Le témoin de fonctionnement s'allume et Les 2 points de la minuterie clignotent - fig. 13. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte.

Remarques :

- Les 2 étapes : pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1 H 21 (26 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).
- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote - fig. 13.

**La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.**

### 2ème Étape : Réalisation et cuisson des baguettes

Pour vous aider dans la réalisation des étapes ; reportez-vous au guide de façonnage fourni.

- Retirez la cuve de la machine - fig. 15.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons - fig. 18.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.

#### ASTUCE

Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 5 minutes avant le façonnage.

Les étapes ci-dessous sont à réaliser pour chaque pâton.

1) Aplatir le pâton en forme de rectangle, conservez une épaisseur d'environ 1 cm.
2) Pliez-le en 2, face à vous.
3) En partant d'un côté du rectangle, formez la soudure en pressant la pâte avec la paume de la main sur toute la longueur du pâton. Ainsi, vous affinez la forme rectangulaire et vous obtenez un résultat plus régulier.
4) Retournez à nouveau le rectangle et positionnez la soudure vers le haut.
5) Pliez-le à nouveau en 2 en enroulant la pâte autour du pouce et en pressant la soudure avec la paume de la main, de cette façon la pâte reste tendue.
6) Renouvelez les gestes 4 et 5 afin d'obtenir la longueur désirée. L'épaisseur et la largeur du pâton doivent rester régulières.

**La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 18 cm).**

7) Roulez le pâton sans trop appuyer avec les mains afin d'obtenir une forme régulière.

#### ASTUCE

Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit lors de l'étape 7 ci-dessus d'humidifier puis de roulez les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.

- Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives - fig. 19.

**La soudure des baguettes doit se trouver en dessous.**

- Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm - fig. 20+21.

## ASTUCE

Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni - fig. 22.
- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche Ⓘ pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes - fig. 23.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain - fig. 14 ; Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.
- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez les refroidir sur une grille - fig. 24.

## TABLEAU DES CYCLES

| PROG. | DORAGE | TAILLE (g) | TEMPS (h) | Préparation de la pâte (Pétrissage-Repos-Levée) (h) | CUISSON (h) | EXTRA (h) | MAINTIEN AU CHAUD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | DORAGE | TAILLE (g) | TEMPS (h) | Préparation de la pâte (Pétrissage-Repos-Levée) (h) | CUISSON (h) | EXTRA (h) | MAINTIEN AU CHAUD (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0:10 par tranche de 10 mn | - | 0:10 par tranche de 10 mn | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1 à 10 inclus.

## CONSEILS PRATIQUES

### 1. Préparation des recettes

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
  **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
- Respectez l'ordre de préparation
  > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
  > Sel
  > Sucre
  > Farine première moitié
  > Lait en poudre
  > Ingrédients spécifiques solides
  > Farine deuxième moitié
  > Levure
- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**
- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.
  > s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
  > sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
  Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

### 2. Utilisation de votre machine à pain

- **En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
- **Si vous enchaînez deux programmes,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.
- Pour le programme baguette après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, le mélangeur, le support baguette et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude.
- Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.
- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.
- Ne pas ranger le support baguette ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

## GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RÉALISATIONS

### 1. Pour les pains

**Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.**

| | Causes possibles | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pain trop levé | Pain affaissé après avoir trop levé | Pain pas assez levé | Croûte pas assez dorée | Côtés bruns mais pain pas assez cuit | Côtés et dessus enfarinés |
| Résultats |  |  |  |  |  |  |
| La touche ⓘ a été actionnée pendant la cuisson | | | | ● | | |
| Pas assez de farine | | ● | | | | |
| Trop de farine | | | ● | | | ● |
| Pas assez de levure | | | ● | | | |
| Trop de levure | | ● | | ● | | |
| Pas assez d'eau | | | ● | | | ● |
| Trop d'eau | | ● | | | ● | |
| Pas assez de sucre | | | ● | | | |
| Mauvaise qualité de farine | | | ● | ● | | |
| Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité) | ● | | | | | |
| Eau trop chaude | | ● | | | | |
| Eau trop froide | | | ● | | | |
| Programme inadapté | | | ● | ● | | |

## 2. Pour les baguettes

| PROBLEMES / DÉFAUTS | CAUSES POSSIBLES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Le pâton n'est pas de section constante. | La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante. | Aplanissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire. |
| La pâte est dure à mettre en forme. | Il manque un peu d'eau dans la recette. | Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. |
| | La pâte a été trop travaillée. | Reformez une boule, laissez reposer 10 mn avant de recommencer depuis le début. |
| | | Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5mn de repos au milieu. |
| La pâte est collante ; il est difficile de former les baguettes. | Vous avez versé trop d'eau dans la recette. | Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuez la réalisation des baguettes. |
| | L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette. | |
| La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface. | La pâte a été trop travaillée. | Reformez une boule, laissez reposer 10 mn avant de recommencer depuis le début. |
| | | Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5mn de repos au milieu. |
| Les incisions sur le pâton ne sont pas franches. | La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette. | Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible. |
| | La lame n'est pas assez affûtée. | Utilisez la lame fournie ou par défaut un couteau micro denté très coupant. |
| | Vos incisions sont trop hésitantes | Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation. |
| Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson. | La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette. | Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. |
| | La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme. | Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce. |

| | | |
|---|---|---|
| La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson. | La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante. | Reportez-vous page 11 pour la forme idéale des incisions. |
| Les baguettes cuites collent au support. | Vous avez trop humidifié les pâtons. | Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau. |
| | Les plaques du support baguettes accrochent trop. | Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons. |
| Les baguettes ne sont pas assez dorées. | Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner. | Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation. |
| | Vous avez trop fariné les baguettes lors du façonnage. | Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner. |
| | La température ambiante est élevée (+ de 30°C). | Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure. |
| Les baguettes ne sont pas assez gonflées. | Vous avez oublié la levure dans la recette. | Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. |
| | Votre levure était peut-être périmée. | |
| | Votre recette manquait d'eau. | |
| | Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage. | |

## GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

| **PROBLEMES** | **SOLUTIONS** |
|---|---|
| Les mélangeurs restent coincés dans la cuve. | • Laissez tremper avant de les retirer. |
| Les mélangeurs restent coincés dans le pain. | • Huilez légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 7). |
| Après appui sur ⏻ rien ne se passe. | • La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles.<br>• Un départ différé a été programmé. |
| Après appui sur ⏻ le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas. | • La cuve n'est pas insérée complètement.<br>• Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. |
| Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé. | • Vous avez oublié d'appuyer sur ⏻ après la programmation du départ différé.<br>• La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.<br>• Absence de mélangeurs. |
| Odeur de brûlé. | • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant.<br>• La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes. |

## GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.

## ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

**Participons à la protection de l'environnement !**

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## RETROUVEZ UN FILM DÉTAILLÉ SUR LE FAÇONNAGE DES BAGUETTES EN TÉLÉCHARGEANT VOTRE NOTICE FILMÉE SUR LES SITES INTERNET SUIVANTS :

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com

oloi
otre
au
de

de

eux

cte

GB

## SAFETY RECOMMENDATIONS

⚠ For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)

### 1. Conditions of use

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- ⚠ This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- ⚠ Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Your appliance is designed for indoor home use only.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if:
  - the supply cord is defective or damaged,
  - the appliance has fallen to the floor and shows visible signs of damage or does not function correctly.

  In either case, the appliance must be sent to the nearest approved service centre to eliminate any risk.
  See the guarantee documents.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp corner.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised service centre to avoid any danger (see the list in the service booklet).
- **Do not touch the viewing window during and just after operation. The window can reach a high temperature.**
- Do not place the appliance on other appliances.
- Do not use the appliance as a source of heating.
- Do not place paper, card or plastic in the appliance and place nothing on it.
- Should any part of the appliance catch fire, do not attempt to extinguish it with water. Unplug the appliance. Smother flames with a damp cloth.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance.
- All appliances undergo strict quality control. Practical usage tests are performed on randomly selected appliances, which would explain any slight traces of use.
- The knife supplied has a very sharp blade. Please ensure the sheath is put on again after use and that the knife is put away in a safe place.
- **At the end of the programme, always use oven gloves to handle the pan or hot parts of the appliance. The appliance and baguette accessory become very hot during use.**
- Never obstruct the air vents.
- Be very careful, steam can be released when you open the lid at the end of or during the programme.
- **When using programme No. 11 (jam, compotes) watch out for steam and hot spattering when opening the lid.**
- Caution, if the dough overflows the baking cavity and touches the heating element, it can catch fire, therefore:
  - do not exceed the quantities indicated in the recipes
  - do not exceed 1500 g of dough in total for the bread pan and 450 g of dough in total for baguettes.
  - do not exceed 280 g of flour and 1 teaspoon of yeast for baguette recipes.
  - do not exceed 900 g of flour and 5 teaspoons of yeast for recipes in the bread pan.
- The measured noise level of this product is 55 dBA.

### 2. Electrical power supply

- Make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system. Any error in connection will cancel the guarantee.
- You appliance must be plugged into an earthed socket. If this is not the case, an electric shock may be received, possibly causing serious lesions. For your safety, earthing must correspond to the electrical system standards applicable in your country.
- Do not pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension lead which is in good condition and which has an earth plug, and ensure that the lead wire has a cross section at least equal to that supplied with the product.

### 3. Repairs

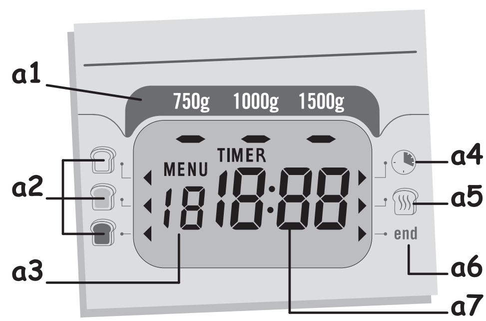
Repairs should only be carried out by specialists using original replacement parts. It is dangerous to try to repair an appliance yourself.

## DESCRIPTION

1. Bread pan
2. Kneading paddles
3. Lid with window
4. Control panel
   a. Display screen
      a1. Weight indicator
      a2. Crust colour
      a3. Menu selection
      a4. Delay start
      a5. Warming
      a6. End of baking cycle
      a7. Timer display
   b. Choice of programmes
   c. Weight selection
   d. On/off button
   e. Operating indicator light
   f. Select crust colour
   g. Buttons for setting delayed start and adjusting the time for programme 14
5. Baguette baking rack
6. 2 non-stick baguette baking trays

Accessories:

7. Graduated beaker
8. a. Tablespoon measure
   b. Teaspoon measure
9. Hook for lifting out kneading paddles
10. Brush
11. Slitter




## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

### 1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging. Keep your warranty card and carefully read the operating instructions before using your appliance for the first time - *fig. 1*.
- Install your appliance on a stable surface. Remove all accessories from the appliance (measuring cup, slitter, etc.) - *fig. 1*.

### 2. Cleaning the pan

- Clean the pan of the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly - *fig. 2*.

**A slight odour may be given off when used for the first time.**

### 3. Using your appliance for the first time

- Unroll the power cord and connect it to an earthed socket - *fig. 3*.

## USING

GB

### 1. BEFORE YOU USE YOUR HOME BREAD BAGUETTE

- Lift out the bread trough by lifting the handle and pulling forwards and backwards to unclip the two sides, one by one - fig. 4.
- Fit the kneading paddles - fig. 5.

### 2. ADD THE INGREDIENTS

- Put the ingredients in the pan in exactly the order recommended (see useful tips on page 29) - fig. 6.
- **Make sure that all ingredients are weighed with precision.**

### 3. STARTING UP

- Place the bread pan in the breadmaker - fig. 7. Replace the bread trough and press on one side then the other to engage the mixer drives and clip it in on both sides - fig. 8.
- Close the lid. Plug in the bread maker - fig. 3. After you hear the beep, programme 1 settings are displayed by default, i.e. 1000 g, medium browning - fig. 9.

### 4. YOUR 1ST RECIPE: BASIC BREAD

(programme 1 Basic white )

- **To get to know your breadmaker, we suggest trying the BASIC BREAD recipe for your first loaf.**

| | |
|---|---|
| tsp | > Teaspoon |
| tbsp | > Tablespoon |

| | |
|---|---|
| Browning | > Medium |
| Weight | > 1000 g |
| Time | > 3 : 20 |

**Ingredients:**

| | |
|---|---|
| Oil | > 2 tbsp |
| Water | > 325 ml |
| Salt | > 2 tsp |
| Sugar | > 2 tbsp |
| Powdered milk | > 2,5 tbsp |
| White bread flour | > 600 g |
| Yeast | > 1,5 tsp |

- To start your recipe, refer to stages 1, 2 and 3 above.
- Then, start the BASIC BREAD programme by pressing the button - fig. 10. The indicator light will come on. The timer colon flashes and the timer will count down. The operating indicator lights up - fig. 13. The cycle will start.
- At the end of the cycle, refer to step 11 below.

### 5. SELECTING THE OTHER PROGRAMMES

- **A default setting is displayed for each programme - fig. 9. You will therefore have to select the desired settings manually.**
- Choosing a programme triggers a series of steps which are carried out automatically one after another.
- Press the **"menu"** button to choose from a variety of different programmes. To scroll through programmes 1 to 14, successively press the **"menu"** button - fig. 10.
- The time corresponding to the programme selected is automatically displayed.

### 6. SELECTING THE BREAD WEIGHT

- The bread weight is set by default at 1000 g. This weight is shown for informational purposes. Certain recipes cannot be used to make a 750-g loaf. Refer to the recipe book.
- **Refer to the recipe details for more information.**
- **Programmes 5, 9, 11, 12, 13, 14 do not have weight settings.**
- Press the button to set the chosen product – 750 g, 1000 g or 1500 g - fig. 11. The indicator light against the selected setting comes on.

### 7. SELECTING THE CRUST COLOUR

- The crust colour is set to medium by default.
- Programmes 5, 11, 12 and 13 have no crust colour setting. Three choices are possible: LIGHT/MEDIUM/DARK.
- If you want to change the default setting, press the button until the indicator light facing the desired setting comes on - fig. 12.

### 8. STARTING A PROGRAMME

- To start the selected programme, press the button - fig. 10. The programme starts up. The time corresponding to the programme is displayed. The successive stages take place automatically, one after the other.

## 9. Using the delay start programme

- **You can programme the appliance up to start 15 hours in advance to have your preparation ready at the time you want. This function cannot be used on programmes 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14.**

This step comes after selecting the programme, browning level and weight. The programme time is displayed. Calculate the time difference between the moment when you start the programme and the time at which you want your preparation to be ready.
The machine automatically includes the duration of the programme cycles.
Using the (+) and (–) buttons, display the calculated time ((+) up and (–) down).
Short presses change the time by intervals of 10 min + a short beep. Holding the button down gives continuous scrolling of 10-min intervals.
**For example,** it is 8 pm and you want your bread to be ready for 7 am the next morning. Programme 11:00 using the (+) and (–) buttons. Press the (I) button. A beep is emitted. The facing indicator light ◄ switches on ◑ and the timer colon **:** blinks. The countdown begins. The ON light switches on.
If you make a mistake or want to change the time setting, hold down the (I) button until it makes a beep. The default time is displayed. Start the operation again.
**With the delayed start programme do not use recipes which contain fresh milk, eggs, soured cream, yoghurt, cheese or fresh fruit as they could spoil or stale overnight.**

## 10. Stopping a programme

- At the end of the cycle, the programme stops automatically and the indicator comes on next to it **end**.
- To stop the programme underway or cancel the delayed start, press and hold the button (I) 5 sec - fig. 10.

## 11. Taking your bread out of the pan

- This stage is not applicable to the baguette cycle. Unplug the breadmaker at the end of the cooking or warming cycle - fig. 14. Lift the bread pan out of the breadmaker by pulling on the handle. Always use oven gloves as the pan handle is hot, as is the inside of the lid - fig. 15. Turn out the hot bread and place it on a rack for at least 1 hour to cool - fig. 16.
- it may happen that the kneading paddles remain stuck in the loaf when it is turned out.
  In this case, use the hook accessory as follows:
  > once the loaf is turned out, lay it on its side while still hot and hold it down with one hand, wearing an oven glove,
  > with the other hand, insert the hook in the axis of the kneading paddle and pull gently to release the kneading paddle - fig. 17,
  > repeat for the second kneading paddle,
  > turn the loaf upright and stand on a grid to cool.

# PROGRAMMES

## Discover the programmes available in the menu

- **1** Basic white

The Basic white Bread programme is used to make most bread recipes using white wheat flour.

- **2** French

The French Bread programme corresponds to a traditional French crusty white bread recipe.

- **3** Wholemeal

Wholemeal Programme is used to make wholemeal bread using wholemeal flour.

- **4** Sweet

The Wholemeal Bread programme should be selected when using wholemeal bread flour.

- **5** Super fast

The Fast Bread programme is specifically for the FAST bread recipe. The weight and browning settings are not available in this programme. The water for this recipe should be between 35° and 40° C maximum.

- **6** Gluten free

Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free ready-made mixes. It is suitable for persons with celiac disease,

making them intolerant of the gluten present in many cereals (wheat, rye, barley, oats, Kamut, spelt wheat etc.). Refer to the specific recommendations on the packet. The trough must always be thoroughly cleaned to avoid any risk of contamination with other flours. In the case of a strictly gluten-free diet, take care that the yeast used is also gluten-free. The consistency of gluten-free flours does not yield an ideal dough. The dough sticks to the sides and must be scraped down with a flexible plastic spatula during kneading. Gluten-free bread will be of a denser consistency and paler than normal bread.

- **7** Salt free

Bread is one of greatest contributors to our daily salt intake. Reducing salt consumption can help reduce the risks of cardio-vascular problems.

- **8** Extra omega 3

This bread is rich in omega 3 fatty acids, thanks to a complete and nutritionally balanced recipe. Omega 3 fatty acids contribute to the proper function of the cardiovascular system.

- **9** **Baguette**

The baguette programme enables you to make your own baguettes. This programme comprises 2 stages.
1st stage > Kneading and rising of the dough.
2nd stage > Baking
**The baking cycle starts once you have shaped your baguettes** (to help you shape your baguettes, you will find an additional guide with your bread machine).

- **10** Cake

Can be used to make pastries and cakes with baking powder.

- **11** Jam

The Jams programme automatically cooks jams and compots (stewed fruits) in the pan.

- **12** Pasta

Programme 12 only kneads. It is for unleavened pasta, like noodles for example.

- **13** Dough

The Leavened Dough programme does not bake. It is a kneading and rising programme for all leavened doughs such as pizza dough, rolls, sweet buns.

- **14** Cooking only

The cooking programme is limited to 10 to 70 min. only, adjustable in steps of 10 min, with light medium or dark browning. It can be selected alone and used:
a) with the Leavened Dough programme,
b) to reheat cooked and cooled breads or to make them crusty,
c) to finish cooking in case of a prolonged electricity cut during a bread baking cycle.

**This programme does not enable you to cook baguettes.**

**The breadmaker should not be left unattended when using programme 14.**

**To interrupt the cycle before it is finished, the programme can be stopped manually by holding down the button ⓘ.**

## CYCLES

On pages 27-28 is a table showing the steps in the various cycles according to the chosen programme.

| **Kneading** | > | **Rest** | > | **Rising** | > | **Baking** | > | **Warming** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| For forming the dough's structure so that it can rise better. | | Allows the dough to rest to improve kneading quality. | | Time during which the yeast works to let the bread rise and to develop its aroma. | | Transforms the dough into bread and gives it a golden, crusty crust. | | Keeps the bread warm after baking. It is recommende that the bread should be turned out promptly after baking, however. |

**Kneading:** the dough is in the 1st or 2nd kneading cycle or in a stirring period between rising cycles.

TIP

During this cycle, and for programmes 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 you can add ingredients: dried fruit or nuts, olives, bacon pieces, etc. A beep indicates when you can intervene.

See the summary table for preparation times (page 27-28) and the "extra" column. This column indicates the time that will be displayed on your appliance's screen when the beep sounds. For more precise information on how long before the beep sounds, subtract the "extra" column time from the total baking time. **For example:** "extra" = 2:51 and "total time" = 3:13, the ingredients can be added after 22 min.

**Rising:** the dough is in the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

**Baking:** the bread is in the final baking cycle. The word **"end"** lights to indicate the end of the cycle.

**Warming:** for programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, you can leave your preparation in the appliance. A one-hour warming cycle automatically follows baking.
The indicator lights.
The display remains at 0:00 for one hour of warming. The appliance beeps at regular intervals. At the end of the cycle, it stops automatically after 3 beeps. To stop the warming programme, unplug the appliance.

## INGRÉDIENTS

- **Fats and oils:** fats make the bread softer and tastier. It also stores better and longer. Too much fat slows down rising. If you use butter, cut it into tiny pieces so that it is distributed evenly throughout the preparation, or soften it. You can substitute 15g butter for 1 tablespoon of oil. Do not add hot butter. Keep the fat from coming into contact with the yeast, as fat can prevent yeast from rehydrating. Do not use low fat spreads or butter substitutes.
- **Eggs:** eggs make the dough richer, improve the colour of the bread and encourage the development of the soft, white part. If you use eggs, reduce the quantity of liquid you use proportionally. Break the egg and top up with the liquid until you reach the quantity of liquid indicated in the recipe. Recipes are designed for one 50 g size egg; if your eggs are bigger, add a little flour; if they are smaller, use less flour.
- **Milk:** recipes use either fresh or powdered milk. If using powdered milk, add the quantity of water stated in the recipe. It enhances the flavour and improves the keeping qualities of the bread. For recipes using fresh milk, you can substitute some of it with water but the total volume must equal the quantity stated in the recipe. Semi-skimmed or skimmed milk is best to avoid bread having a close texture. Milk also has an emulsifying effect which evens out its airiness, giving the soft, white part a better aspect.
- **Water:** water rehydrates and activates the yeast. It also hydrates the starch in the flour and helps the soft, white part to form. Water can be totally or partially replaced with milk or other liquids. Use liquids at room temperature.
- **Flour:** the weight of the flour varies significantly depending on the type of flour used. Depending on the quality of the flour, baking results may also vary. Keep flour in a hermetically sealed container, as flour reacts to fluctuations in atmospheric conditions, absorbing moisture or losing it. Use "strong flour", "bread flour" or "baker's flour" rather than standard flour. Adding oats, bran, wheat germ, rye or whole grains to the bread dough will give a smaller, heavier loaf of bread.
  Using T55 flour is recommended unless otherwise specified in the recipe. Our recipes are optimised for the use of standard T55 flour. In the event that you use a blend of special flours for bread or brioche or milk bread, do not exceed 1000 g of dough in total for the bread pan and

450 g of dough in total for baguettes.
Sifting the flour also affects the results: the more the flour is whole (i.e. the more of the outer envelope of the wheat it contains), the less the dough will rise and the denser the bread. You can also find ready-to-use bread preparations on the market. Follow the manufacturer's instructions when using these preparations. Usually, the choice of the programme will depend on the preparation used. For example: Wholemeal bread - Programme 3.

- **Sugar:** use white sugar, brown sugar or honey. Do not use unrefined sugar or lumps. Sugar acts as food for the yeast, gives the bread its good taste and improves browning of the crust. Artificial sweeteners cannot be substituted for sugar as the yeast will not react with them.
- **Salt:** salt gives taste to food and regulates the yeast's activity. It should not come into contact with the yeast. Thanks to salt, the dough is firm, compact and does not rise too quickly. It also improves the structure of the dough. Use ordinary table salt. Do not use coarse salt or salt substitutes.
- **Yeast:** yeast is what makes the dough rise. Use active dry baker's yeast in packets. The quality of yeast can vary, and it does not always rise in the same way. Bread can therefore come out differently depending on the yeast used.
  Old or poorly stored yeast will not work as well as a freshly opened packet of dry yeast.

The proportions indicated are for flaked dried yeast. If you use fresh yeast, multiply the quantity by 3 (in weight) and dilute the yeast in a small amount of warm water with a little sugar for more effective action. There are dry yeasts in the form of small granular pellets that have to be rehydrated with a small amount of warm water with a little sugar. These are used in the same proportions as flaked dry yeast, but we recommend the latter as it is easier to use.

- **Additives** (olives, bacon pieces, etc.): you can add a personal touch to your recipes by adding whatever ingredients you want, taking care:
  > to add following the beep for additional ingredients, especially those that are fragile such as dried fruit,
  > to add the most solid grains (such as linseed or sesame) at the start of the kneading process to facilitate use of the machine (delayed starting, for example),
  > to thoroughly drain moist ingredients (olives),
  > to lightly flour fatty ingredients for better blending,
  > not to add too large a quantity of additional ingredients, especially cheese, fresh fruit and fresh vegetables, as they can affect the development of the dough,
  > to finely chop nuts as they can cut through the loaf structure and reduce the cooked height.

## BAGUETTE RECIPE

For this recipe, you will need all the baguette accessories supplied: 1 baguette baking rack (5), 2 non-stick baking trays (6), 1 slitter (11) et 1 brush (10).

**RECIPE TO MAKE 4 100 G BAGUETTES**
(programme 9 Baguette)

| | |
|---|---|
| tsp | > Teaspoon |
| tbsp | > Tablespoon |

Crust colour > Medium

**Ingredients:**

| | |
|---|---|
| Water | > 170 ml |
| Salt | > 1 tsp |
| Flour T55 | > 280 g |
| Dry yeast | > 1 tsp |

### TIP

To give your baguettes a springier texture, add 1 tbsp oil to your recipe. If you want to give your 4 baguettes more colour, add 2 tsp sugar to your ingredients.

## 1ST STAGE: KNEEDING AND RISING OF THE DOUGH

- Plug in the bread machine - *fig. 3*.
- After the sound signal, programme 1 is displayed by default - *fig. 9*.
- Press the **"menu"** button and select programme 9 **Baguette**.
- Select the crust colour out of the 3 options available - *fig. 12* :
  - 1 for sweet buns (Viennese pastries, milk buns, brioche, etc.)
  - 2 or 3 for standard baguettes with selected crust colour
- Press button (I) - *fig. 10*. The operating light comes on and the 2 timer dots start blinking - *fig. 13*. The dough kneading cycle starts up, followed by the rising cycle.

NOTE:
- The 2 stages (kneading and rising of the dough) take place automatically and last a total of 1 hour and 21 minutes (26 minutes of kneading followed by a further 55 minutes rising for the dough)
- During the kneading stage, it is normal for the dough not to be evenly blended.
- Once the preparation is finished, the machine goes into standby. Several sound signals will tell you that the kneading and rising of the dough is finished and the operating indicator will blink - *fig. 13*.

**After the sound signals, the dough must be baked within one hour. After that time, the machine resets itself and the baguette programme is lost.**

## 2ND STAGE: SHAPING AND BAKING THE BAGUETTES

To help you through those 7 steps, refer to the baguette shaping guide supplied.

- Remove the pan from the machine - *fig. 15*.
- Sprinkle a little flour on your work surface.
- Remove the dough from the pan and put it on your work surface.
- Roll the dough into a ball and, using a knife, divide it into 4 lumps - *fig. 18*.
- You will get 4 lumps of the same weight that you will need to shape into baguettes.

### TIP

To make your baguettes lighter and more airy, leave the dough balls to rest for five minutes before shaping them.

Follow the steps below for each lump of dough.

1) Flatten the dough into a rectangular shape, approximately 1 cm thick.

2) Fold in half along its length.

3) Starting at one edge of the rectangle, join the dough together by pressing it with the palm of your hand throughout the length of the rectangle. You will thus get a thinner, more even rectangle.

4) Turn the rectangle over again, positioning the join on top.

5) Fold it in half again, rolling the dough around your thumb and pressing the join with the palm of your hand, so that the dough remains taught.

6) Repeat steps 4 and 5 until you get the desired length. The thickness and width of the dough must remain even.

**The length of the baguette must be the same as that of the non-stick baking tray (approximately 18 cm).**

7) Roll the dough with your hands without pressing too much until you get a regular shape.

### TIP

You can vary the flavours of your breads by adding your own extra touch. For this, during stage 7 above, simply dampen the dough balls and then roll them in sesame or poppy seeds.

- Once you have shaped the baguettes, lay them on the non-stick trays - *fig. 19*.

  **The join in the dough must be underneath.**

- For optimal results, make diagonal slits on the top surface of the baguettes with a toothed knife or with the slitter supplied so as to get a 1 cm slit - *fig. 20+21*.

GB

### TIP

You can vary the aspect of your baguettes by making cuts with scissors throughout the length of the baguette.

- Using the brush supplied, generously dampen the top of the baguettes, while avoiding any accumulation of water on the non-stick trays.
- Place your 2 non-stick trays holding the dough on the baguette rack supplied - fig. 22.
- Set the baguette rack in your bread machine in place of the pan.
- Press the button ⓘ once again to resume the programme and start the baking of your baguettes - fig. 23.
- At the end of the baking cycle, unplug the bread machine - fig. 14 ; Remove the baguette rack. Always use oven mitts as the rack is very hot.
- Remove the baguettes from the non-stick trays and leave them to cool on a rack - fig. 24.

## CYCLE CHART

| PROG. | BROWNING | WEIGHT (g) | TOTAL TIME (h) | Dough preparation (Kneading-Rest-Rising) (h) | COOKING (h) | EXTRA (h) | KEEP HOT (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | BOWNING | WEIGHT (g) | TOTAL TIME (h) | Dough preparation (Kneading-Rest-Rising) (h) | COOKING (h) | EXTRA (h) | KEEP HOT (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0 to 10 in steps of 10 min. | - | 0 to 10 in steps of 10 min. | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Note: for programmes 1 to 10 inclusive, total time does not include the keep hot time.

## PRACTICAL ADVICE

GB

### 1. Preparing the recipes

- All ingredients used must be at room temperature (unless otherwise indicated) and must be weighed exactly.
  **Measure liquids with the graduated beaker supplied. Measure liquids with the graduated beaker supplied. Use the double doser supplied to measure teaspoons on one side and tablespoons on the other.** All spoon measures are level and not heaped. Incorrect measurements give bad results.
- Follow the preparation order.
  > Liquids (butter, oil, eggs, water, milk)
  > Salt
  > Sugar
  > Flour, first half
  > Powdered milk
  > Specific solid ingredients
  > Flour, second half
  > Yeast
- It is important to measure the quantity of flour precisely. That is why you should weigh out flour using a kitchen scale. Use packets of flaked dried yeast (sold in the Uk as Easy Bake or Fast Action Yeast). Unless otherwise indicated in the recipe, do not use baking powder. Once a packet of yeast has been opened, it should be sealed, stored in a cool place and used within 48 hours.
- To avoid spoiling the proving of the dough, we advise that all ingredients should be put in the bread pan at the start and that you should avoid opening the lid during use (unless otherwise indicated). Carefully follow the order of ingredients and quantities indicated in the recipes. First the liquids, then the solids. **Yeast should not come into contact with liquids, sugar or salt.**
- **Bread preparation is very sensitive to temperature and humidity conditions.** In case of high heat, use liquids that are cooler than usual. Likewise, if it is cold, it may be necessary to warm up the water or milk (never exceeding 35°C). Any liquid used should be tepid, about 20 to 25°C (except for Super Fast Bread which should be 35 to 40°C max.).
- **It can also sometimes be useful to check the state of the dough during the second kneading:** it should form an even ball which comes away easily from the walls of the pan.
  > if not all of the flour has been blended into the dough, add a little more water,
  > if the dough is too wet and sticks to the sides, you may need to add a little flour.
  Such corrections should be undertaken very gradually (no more than 1 tablespoon at a time) and wait to see if there is an improvement before continuing.
- **A common error is to think that adding more yeast will make the bread rise more.** Too much yeast makes the structure of the bread more fragile and it will rise a lot and then fall while baking. You can determine the state of the dough just before baking by touching it lightly with your fingertips: the dough should be slightly resistant and the fingerprint should disappear little by little.

### 2. Using your bread machine

- **If there is a power cut:** if, during the cycle, the programme is interrupted by a power cut or mishandling, the machine has a 7-min protection time during which the settings are saved. The cycle starts again where it stopped. Beyond that time, the settings are lost.
- **If you plan to run a second programme bake a second loaf,** open the lid and wait 1 hour before beginning the second preparation.
- For the baguette programme, after the kneading and dough rising stages, you have to use the dough within one hour following the sound signals. Beyond that time, the machine resets itself and the baguette programme is lost.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the body of the appliance and the inside of the pan with a damp sponge. Dry thoroughly.
- Wash the bread pan, the paddle, the baguette holder and the non-stick plates in hot water.
- If the kneading paddles remains stuck in the pan, let it soak for 5 to 10 min.
- Remove the lid to clean it with hot water.
- Do not wash any part in a dishwasher.
- Do not use household cleaning products, scouring pads or alcohol. Use a soft, damp cloth.
- Never immerse the body of the appliance or the lid.
- Do not put to the baguette holder and the non-stick plates away in the bread pan so as not to scratch the coating.

## GUIDE TO IMPROVE YOUR RESULTS

### 1. For bread

**Not getting the expected results? This table will help you.**

| | Possible causes | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Bread rises too much | Bread falls after rising too much | Bread does not rise enough | Crust not golden enough | Sides brown but bread not fully cooked | Top and sides floury |
| Results |  |  |  |  |  |  |
| The Ⓘ button was pressed during baking | | | | ● | | |
| Not enough flour | | ● | | | | |
| Too much flour | | | ● | | | ● |
| Not enough yeast | | | ● | | | |
| Too much yeast | | ● | | ● | | |
| Not enough water | | | ● | | | ● |
| Too much water | | ● | | | ● | |
| Not enough sugar | | | ● | | | |
| Poor quality flour | | | ● | ● | | |
| Wrong proportions of ingredients (too much) | ● | | | | | |
| Water too hot | | ● | | | | |
| Water too cold | | | ● | | | |
| Wrong programme | | | ● | ● | | |

GB

## 2. For baguettes

| PROBLEMS/FAULTS | POSSIBLE CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| The dough is not of a regular cross section. | The rectangle shape at the start is not regular or of a constant thickness. | Flatten out using a rolling pin if necessary. |
| The dough is hard to shape. | There is not enough water in the mixture. | Your mixture has not been successful, start again. |
| | The dough has been worked too much. | Form a ball again, leave to rest for 10 minutes and then start again from the beginning. |
| | | Fashion the dough in two stages, with a 5 min rest in the middle. |
| The dough is sticky and it is hard to shape baguettes. | You have put too much water in the mixture | Flour your hands lightly, but not the dough or the work surface, if possible, and continue to fashion the baguettes. |
| | The water was too warm when it went into the mixture. | |
| The dough tears easily or is lumpy on the surface. | The dough has been worked too much. | Form a ball again, leave to rest for 10 minutes and then start again from the beginning. |
| | | Fashion the dough in two stages, with a 5 min rest in the middle. |
| The cuts in the dough ball are not very clear. | The dough is sticky – you have poured too much water into the mixture. | Start the baguette stage again by flouring your hands lightly, but not the dough or the work surface, if possible. |
| | The blade is not sharp enough. | Use the blade supplied or failing that a very sharp serrated knife. |
| | You are too hesitant when cutting. | Use a quick, sharp cutting movement. |
| The cuts tend to close up or do not open out during cooking. | The dough is sticky – you have poured too much water into the mixture. | Your mixture has not been successful, start again. |
| | The surface of the dough was not stretched enough when it was being shaped. | Start again, pulling the dough harder when you wrap it around your thumb. |

| | | |
|---|---|---|
| The dough tears on the sides during cooking. | The cut into the dough is not deep enough. | Refer to page 26 to see the ideal shape for the cuts. |
| The cooked baguettes stick to the tray. | You have dampened the dough too much. | Remove the excess water added with the brush. |
| | The baguette holding plates stick too much. | Gently oil the plates before placing the dough on them. |
| The baguettes are not golden enough. | You forget to brush water on the dough before putting in the oven. | Be careful next time. |
| | You put too much flour on the baguettes when shaping them. | Brush well with water before putting in the oven. |
| | The room temperature is high (over 30°C). | Use colder water (between 10 and 15°C) and/or a little less yeast. |
| The baguettes have not sufficiently risen. | You forgot the yeast in your mixture. | Your mixture has not been successful, start again. |
| | Your yeast may have gone past its best-before date. | |
| | There was not enough water in your mixture. | |
| | The baguettes were squashed and flattened too much during the shaping phase. | |

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

| PROBLEMS | SOLUTIONS |
|---|---|
| The kneading paddles remain stuck in the bread trough | • Let it soak before removing it. |
| The kneading paddles remain stuck in the loaf | • Lightly oil the kneading paddles before mixing the ingredients in the bread pan or use the accessory to turn out the loaf (page 22). |
| After pressing on Ⓘ, nothing happens | • The machine is too hot. Wait 1 hour between 2 cycles.<br>• A delayed start has been programmed. |
| After pressing on Ⓘ, the motor is on but no kneading takes place | • The pan has not been correctly inserted.<br>• Kneading paddle missing or not installed properly. |
| After a delayed start, the bread has not risen enough or nothing happens | • You forgot to press on Ⓘ after programming.<br>• The yeast has come into contact with salt and/or water.<br>• Kneading paddle missing. |
| Burnt smell | • Some of the ingredients have fallen outside the pan: let the machine cool down and clean the inside of the machine with a damp sponge and without any cleaning product.<br>• The preparation has overflowed: the quantity of ingredients used is too great, notably liquid. Follow the proportions given in the recipe. |

## WARRANTY

- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, innapropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from any liability.

## ENVIRONMENT

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

**Environment protection first!**

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

## FOR A DETAILED VIDEO ON THE SHAPING OF THE BAGUETTES, DOWNLOAD THE FILMED INSTRUCTIONS ON THE FOLLOWING INTERNET SITES:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com

# SICHERHEITSHINWEISE

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).

## 1. Benutzung

- Dieses Gerät ist nicht dazu angelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät haben oder sich mit diesem nicht auskennen. Außer, sie werden von einer für sie und deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Bei Nichtgebrauch oder zum Reinigen stets den Netzstecker ziehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn :
  - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
  - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.

  In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten Kundendienstwerkstatt gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie die Garantiebestimmungen.
- Von der Reinigung und Bedienung abgesehen, dürfen alle sonstigen Eingriffe nur vom zugelassenen Servicecenter durchgeführt werden.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteflächen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Zur Vermeidung jeder Gefahr die schadhaften Teile vom zugelassenen Servicecenter auswechseln lassen (Übersicht dazu im Kundendienstheft).
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Geräts und stellen Sie nichts darauf ab.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammbare Gegenstände ( z. B. Gardinen, Vorhänge ) stellen.

  Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben. Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Wenn Teile des Geräts Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Den Netzstecker des Geräts ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- Jedes Gerät unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle.

  Mit in Stichproben entnommenen Geräten werden praktische Gebrauchsversuche angestellt. Deshalb können einzelne Geräte Gebrauchsspuren aufzeigen.
- **Am Ende des Programms bei der Herausnahme der Backform oder beim Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Achtung: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie im Programm 11 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
- Achtung, überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entflammen. Daher:
  - die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
  - Bereiten Sie für Zubereitungen im Backraum nicht mehr als insgesamt 1500 g Teig und bei der Zubereitung von Baguettes nicht mehr als 450 g Teig zu.
  - Verwenden Sie für die Baguette-Rezepte nicht mehr als 280 g Mehl und 1 TL Hefe.
  - Verwenden Sie für die Rezepte im Backraum nicht mehr als 900 g Mehl und 5 TL Hefe.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 55 dBa.

### 2. Spannung

- Überprüfen, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss geht die Garantie verloren.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel ausstecken.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des mitgelieferten Stromkabels. Das Kabel muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.

### 3. Reparaturen

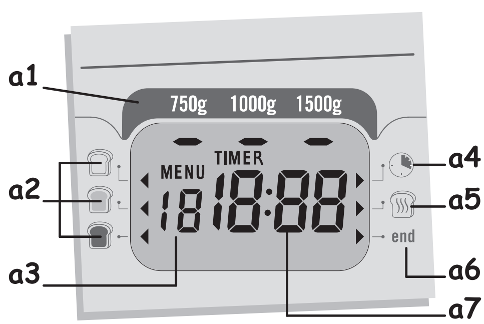
Reparaturen dürfen nur von Fachkräften unter Verwendung von Original-Ersatzteilen des Herstellers durchgeführt werden.
Selbst ausgeführte Reparaturen sind eine Gefahrenquelle für den Benutzer.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Backform
2. Knetelement
3. Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
4. Bedienfeld
   - a. Anzeigedisplay
     - a1. Gewichtsanzeige
     - a2. Bräunungsgrad
     - a3. Programmeinstellung
     - a4. Timerprogrammierung
     - a5. Warmhalten
     - a6. Ende der Garzeit
     - a7. Anzeige der Zeit
   - b. Programmwahl
   - c. Einstellung der Brotgröße
   - d. Start / Stopp-Taste
   - e. Betriebskontrollleuchte
   - f. Einstellung des Bräunungsgrads
   - g. Zeiteinstelltasten für das Programm 14
5. Einsatz für die Baguette-Backformen
6. 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen

Zubehör:

7. Messbecher
8. a. Esslöffel
   b. Teelöffel
9. „Haken" zum Entfernen der Knetelemente
10. Pinsel
11. Spezielles Baguette-Messer




## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### 1. Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus, bewahren Sie den Garantieschein gut auf und lesen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geräts die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch - fig. 1.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät (Becher, spezielles Baguette-Messer…) - fig. 1.

### 2. Reinigung des Backraums

- Reinigen Sie den Backraum des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie ihn gründlich trocken - fig. 2.

**Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.**

### 3. Inbetriebnahme des Gerätes

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an - fig. 3.

## BENUTZUNG

### 1. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- Brotbackform am Griff nehmen und senkrecht herausziehen. Nach links und rechts bewegen, um die Arretierungen an den beiden Seiten nacheinander zu lösen - fig. 4.
- Anschließend die Knetelemente einsetzen - fig. 5.

### 2. Hinzufügen der Zutaten

- Die Zutaten müssen in der vorgeschriebenen Reihenfolge in die Backform gegeben werden (siehe praktische Tipps Seite 44) - fig. 6.
- **Zutaten präzise abwiegen.**

### 3. Die ersten Schritte

- Backform einsetzen - fig. 7. Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein - fig. 8.
- Den Brotbackautomaten anschließen - fig. 3. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Signalton und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun - fig. 9.

### 4. Ihr 1. Rezept: klassisches Brot

(Programm 1 Grundrezept)

- **Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses Brot-Grundrezept nachzubacken.**

| | |
|---|---|
| TL | > Teelöffel |
| EL | > Esslöffel |

| | |
|---|---|
| Krustenfarbe | > Mittel |
| Brotgrösse | > 1000 g |
| Zeit | > 3 : 20 |

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| Öl | > 2 EL |
| Wasser | > 325 ml |
| Salz | > 2 TL |
| Zucker | > 2 EL |
| Milchpulver | > 2,5 EL |
| Mehl | > 600 g |
| Hefe | > 1,5 TL |

- Führen Sie bei der Zubereitung des Rezepts zunächst die oben beschriebenen Schritte 1, 2 und 3 aus.
- Stellen Sie anschließend das Programm KLASSISCHES BROT ein und drücken Sie die Taste (I) - fig. 10. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Doppelpunkt blinkt - fig. 13. Der Backzyklus beginnt.
- Führen Sie am Ende des Zyklus den nachfolgend beschriebenen Schritt 11 aus.

### 5. Einstellen anderer Programme

- **Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt** - fig. 9. **Die gewünschten Einstellungen können manuell angepasst werden.**
- Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen eines Zyklus ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.
- Drücken Sie die **„Menü"** Taste zum Einstellen der verschiedenen Programme - fig. 10.
- Die dem eingestellten Programm entsprechende Backzeit wird automatisch angezeigt.

### 6. Einstellen der Brotgröße (in g)

- Die Brotgröße ist standardmäßig auf 1000 g eingestellt. Dabei handelt es sich um eine Grundeinstellung. Einige Rezepte ergeben Brote von 750g bzw. 1500g.
- **Die genauen Anweisungen sind in den jeweiligen Rezepten angegeben.**
- **Die Programme 5, 9, 11, 12 ,13 und 14 lassen keine Einstellung der Brotgröße zu.**
- Drücken Sie die Taste (g) um das gewünschte Gewicht: 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen - fig. 11. Der Pfeil erscheint neben der ausgewählten Größe.

### 7. Einstellen des Bräunungsgrades

- Das Gerät ist automatisch auf einen mittleren Bräunungsgrad eingestellt.
- Bei den Programmen 5, 11, 12 und 13 kann der Bräunungsgrad nicht eingestellt bzw. verändert werden. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL/MITTEL/DUNKEL.
- Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie die Taste bis die Markierung neben dem ausgewählten Bräunungsgrad erscheint - fig. 12.

### 8. Start der Programme

- Drücken Sie die Taste (I) - fig. 10, um das gewünschte Programm zu starten. Das Programm startet. Die dem Programm entsprechende Backzeit wird angezeigt. Die einzelnen Schritte laufen automatisch ab.

### 9. Einstellung der Timer-Funktion

- **Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot zu dem Zeitpunkt fertig ist, zu dem Sie es wünschen.**
  **Die Timer-Funktion ist für die Programme 5, 6, 10, 11, 12 , 13, 14 nicht verfügbar.**

Nach der Auswahl des Programms, der Einstellung des Bräunungsgrades und der Brotgröße wird die Timer-Funktion aktiv. Im Anzeigefeld erscheint die Programmzeit. Sie müssen nun die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie die Timer-Funktion starten und der Zeit, zu der das Brot fertig sein soll, berechnen. Die errechnete Zeit wird anhand der (+) und (–) eingestellt ((+) zum Wert heraufsetzen, (–) zum Wert herabsetzen). Durch einen kurzen Druck auf die Zeiteinstelltasten zählt der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch einen andauernden Druck auf die Taste, zählt der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

**Beispiel:** Es ist 20h00 und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen um 7h00. Sie programmieren mit den (+) und (–) Tasten 11h00.

Drücken Sie auf (I). Es ertönt ein Signalton und der Pfeil ◀ neben ◑ erscheint und der Doppelpunkt : der Zeitanzeige blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf (I), bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie den Programmierungsvorgang.

**Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grunde darf die Timer-Funktion nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.**

### 10. Unterbrechen eines Programms

- Am Ende eines Programmzyklus schaltet sich der Brotbackautomat automatisch aus und der auf **end** gerichtete Pfeil erscheint im Display.
- Drücken Sie zur Unterbrechung eines laufenden Programms oder zum Ausschalten der Timer-Funktion 5 Sekunden lang die Taste (I) - fig. 10.

### 11. Nach dem Backen: Stürzen des Brotes

- Dieser Schritt entfällt für das Baguette-Programm. Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker - fig. 14. Sie nehmen die Backform am Griff heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe - fig. 15. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - fig. 16.
- Es kann vorkommen, dass die Knetelemente beim Stürzen des Brotes in diesem stecken bleiben.
  Benutzen Sie in diesem Fall den mitgelieferten „Haken" wie folgt:
  > legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Ofenhandschuh geschützten Hand fest,
  > führen Sie den "Haken" in die Achse des Knetelements ein und ziehen Sie vorsichtig daran, um das Knetelement herauszuziehen - fig. 17,
  > wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Knetelement,
  > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.

## DIE PROGRAMME

### Entdecken Sie die Programme des Menüs.

- 1 Grundrezept

Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.

- 2 Französisches Brot

Das Programm „Französisches Brot" entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.

- 3 Vollkornbrot

Das Programm „Vollkornbrot" wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.

- 4 Süßes Brot

Das Programm „Süßes Brot" backt Brot mit erhöhtem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrot darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.

- 5 Schnell-Programm

Das Schnell-Programm erlaubt die schnelle Zubereitung von Weiß- und Mischbroten. Bei diesem Programm können Gewicht und Färbung der Kruste nicht manuell angepasst

werden. Das Wasser für dieses Rezept soll 35°C bis max. 40°C warm sein.

- ❻ Glutenfreies Brot

Für glutenfreies Brot dürfen nur glutenfreie Backmischungen verwendet werden. Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Fertigbackmischung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlsorten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe keine Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot.

- ❼ Salzfreies Brot

Brot ist eines der salzhaltigsten Nahrungsmittel der täglichen Ernährung. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer (das Herz und die Gefäße betreffende) Erkrankungen gesenkt werden.

- ❽ Omega 3 reiches Brot

Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur reich an Omega 3 Fettsäuren. Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des Herz- und Gefäß- (kardio-vaskulären) Systems.

- ❾ Baguette

Mit dem Baguette-Programm können Sie selbst Baguettes backen. Dieses Programm ist in zwei Arbeitsschritte aufgeteilt.

1. Schritt > Kneten und Aufgehen des Teigs
2. Schritt > Backen

**Der 2. Schritt, das Backen beginnt erst nach der Vorbereitung der Baguettes** (Ihrem Brotbackautomaten liegt eine spezielle Anleitung über die Zubereitung von Brot und Baguette bei).

- ❿ Kuchen

Dieses Programm dient der Zubereitung von Kuchen mit Trockenhefe.

- ⓫ Konfitüre

Mit diesem Programm können automatisch Konfitüren und Marmeladen zubereitet werden.

- ⓬ Nudelteig

Das Programm 12 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, insbesondere Nudelteig.

- ⓭ Hefeteig

Das Programm „Hefeteig“ backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, insbesondere für Pizzateig.

- ⓮ nur Backen

Dieses Programm backt nur. Backzeiten von 10 bis 70 Minuten sind wählbar, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Dieses Programm kann alleine ausgewählt werden, oder:

a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig.
b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten.
c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

**Mit diesem Programm können keine Baguettes gebacken werden.**

**Den Brotbackautomaten während das Programm 14 abläuft nicht unbeaufsichtigt lassen.**

**Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste ⓘ ab.**

## PROGRAMM-ZYKLEN

Das Schema auf den Seiten 42-43 zeigt den Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm.

| **KNETEN** | > **RUHEN** | > **GEHEN** | > **BACKEN** | > **WARMHALTEN** |
|---|---|---|---|---|
| Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht. | Der Teig entspannt sich. | In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma. | Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste. | Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform zu nehmen. |

**Kneten:** Der Teig wird im ersten und zweiten Knetstadium sowie zwischen den Gehzyklen durchgeknetet.

TIPP

Während eines Backzyklus können Sie bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 und 10 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

Sehen Sie dazu die Tabelle mit der Zusammenfassung der einzelnen Arbeitszyklen (Seite 42-43) und insbesondere die Spalte „Extra". Diese Spalte gibt über den Zeitpunkt Auskunft, welcher im Anzeigefenster zu sehen ist, wenn der Signalton ertönt. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Signalton ertönt, ist es notwendig, die Zeitangabe in der Spalte „Extra" von der Gesamtbackzeit abzuziehen.
**Beispiel:** „Extra" = 2:51 und „Gesamtzeit" = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

**Gehen:** Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus auf.

**Backen:** Das Brot wird im letzten Backzyklus gebacken. Wenn der auf **"end"** gerichtete Pfeil erscheint, ist der Backzyklus beendet.

**Warmhalten:** Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Der Pfeil gegenüber von leuchtet auf. Während dem Warmhaltemodus steht im Anzeigefenster 0:00 und ein Signalton ertönt in regelmäßigen Abständen.
Am Ende des der einstündigen Warmhaltezeit erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen 3 Signaltöne.

## WISSENSWERTES ZU DEN ZUTATEN

- **Fette und Öle:** Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Brote mit höherem Fettgehalt halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden sollten Sie diese, in kleine Stückchen schneiden und diese gleichmäßig auf der Teigmischung verteilen, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Wichtig ist, dass das Fett die Hefe nicht berührt, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.
- **Eier:** Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und verbessern die Struktur des Teigs. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Geben Sie das Ei in den Messbecher und vervollständigen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Menge im Rezept. Die Eiangaben in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.
- **Milch:** Sie können Frischmilch oder Milchpulver verwenden. Bei Milchpulver nehmen Sie die angegebene Wassermenge. Sie können Frischmilch zusammen mit Wasser verwenden: die Gesamtflüssigkeitsmenge muss der Angabe im Rezept entsprechen. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.
- **Wasser:** Wasser befeuchtet die Hefe und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ausgetauscht werden. Flüssigkeiten in Raumtemperatur verwenden.
- **Mehl:** Die Mehlmenge schwankt je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität abhängig. Das Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit an oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Brotmehl oder spezielles hochwertiges Bäckermehl an Stelle von Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt

schwerere und kleinere Brote.Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben, verwenden Sie am besten Mehlsorten des Typs T550. Unsere Rezepte sind für den Gebrauch von gewöhnlichem Mehl vom Type T550 angelegt. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie für Zubereitungen im Backraum nicht mehr als insgesamt 1000 g Teig und bei der Zubereitung von Baguettes nicht mehr als 450 g Teig zu.

Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig aufgehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch fertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 3.

- **Zucker:** Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keine Zuckerraffinade oder Würfelzucker. Zucker ist "Nahrung" für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.
- **Salz:** Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Salz darf mit der Hefe nicht in Berührung kommen. Salz macht den Teig fest, kompakt und lässt ihn nicht zu stark aufgehen. Salz verbessert außerdem die Teigstruktur.
- **Hefe:** Hefe lässt den Teig aufgehen. Verwenden Sie Trockenhefe aus der Tüte. Die Qualität der Hefe ist unterschiedlich und sie geht von Typ zu Typ nicht unbedingt gleich gut auf. Je nach verwendeter Hefe können die Backergebnisse durchaus variieren. Ältere Hefe oder nicht optimal aufbewahrte Hefe hat weniger Treibkraft als eine frisch geöffnete Tüte Trockenhefe. Die Mengenangaben sind für Trockenhefe gedacht. Wenn Sie Frischhefe verwenden, müssen Sie die Menge in Bezug auf das Gewicht verdreifachen und die Hefe mit lauwarmen Wasser und etwas Zucker ansetzen, um die Wirkung zu verstärken. Trockenhefe ist außerdem als Granulat (fein gekörnt) erhältlich. Diese muss in etwas gezuckertem warmem Wasser eingeweicht werden. Diese Hefe wird in der gleichen Proportionen wie die Trockenhefe in Pulverform verwendet. Auf Grund ihrer einfacheren Verarbeitung empfehlen wir die Trockenhefe in Granulatform.
- **Weitere Zutaten** (Oliven, Speck, usw.): Sie können die Rezepte abwandeln und Zutaten Ihrer Wahl dazugeben. Bitte beachten Sie dabei:
  - > den Signalton, der Sie auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe hinweist, vor allem bei empfindlichen Zutaten,
  - > festere Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können zu Beginn des Knetprozesses hinzugefügt werden und vereinfachen damit den Gebrauch des Brotbackautomaten (z.B. bei Verwendung des Timers),
  - > sehr feuchte Zutaten (Oliven) gut abtropfen,
  - > fette Zutaten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie sich besser im Teig verteilen,
  - > die Zutaten in nicht zu großen Mengen hinzugeben, die Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden.

## DIE ZUBEREITUNG VON BAGUETTE

Zum Ausführen dieses Rezepts benötigen Sie sämtliche für diese Funktion vorgesehenen Zubehörteile: 1 Einsatz für die Baguette-Backformen (5), 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen (6), 1 spezielles Baguettemesser (11) und 1 Pinsel (10).

**REZEPT FÜR 4 BAGUETTES (JE ETWA 100 G)**
(Programm 9 Baguette)

| | |
|---|---|
| TL | > Teelöffel |
| EL | > Esslöffel |

Bräunungsgrad > Mittel

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| Wasser | > 170 ml |
| Salz | > 1 TL |
| Mehl T550 | > 280 g |
| Trockenhefe | > 1 TL |

### TIPP

Die Baguettes werden softer, wenn Sie 1 Esslöffel Öl zu den im Rezept angegebenen Zutaten hinzufügen. Wenn Sie 2 Teelöffel Zucker beigeben, bekommen die 4 Baguettes mehr Farbe.

D

### 1. Schritt: Kneten und Aufgehen des Teigs

- Schließen Sie den Brotbackautomaten ans Stromnetz an - fig. 3.
- Es ertönt ein akustisches Signal und das Programm 1 wird automatisch angezeigt - fig. 9.
- Drücken Sie die **„Menü"** Taste und stellen Sie das Programm 9 Baguette ein.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad ein. Sie haben 3 Möglichkeiten - fig. 12 :
  - 1 für süße (Baguette)-Brötchen (wie z.B. Milchbrötchen)
  - 2 oder 3 für normale, mehr oder weniger stark gebräunte Baguettes
- Drücken Sie die Taste Ⓘ - fig. 10. Die Betriebsanzeigeleuchte leuchtet und der Doppelpunkt der Zeitanzeige blinkt - fig. 13. Der Knetzyklus des Teigs startet, anschließend geht der Teig auf.

Hinweise:
- Die beiden Schritte, Kneten und Aufgehen des Teigs, laufen automatisch ab und nehmen insgesamt 1 h 21 in Anspruch (26 Min. Kneten und 55 Min. zum Aufgehen des Teigs).
- Während des Knetens ist der Teig teilweise nicht gut durchmischt, dies hat keinen Einfluss auf das Endergebnis.
- Nach Beendigung des 1. Schritts geht das Gerät in den Stand-by-Modus über. Mehrere akustische Signale ertönen, die anzeigen, dass das Kneten und Aufgehen des Teigs abgeschlossen ist und die Betriebsanzeigeleuchte beginnt zu blinken - fig. 13.

**Der Teig muss nach dem Ertönen des akustischen Signals innerhalb einer Stunde verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Zeit findet ein Reset/Neustart statt und das Baguette-Programm wird dabei abgebrochen. Es kann nicht mehr weitergeführt werden.**

### 2. Schritt: Formen und Backen der Baguettes

Hilfestellungen zur Ausführung der Arbeitsschritte finden Sie in der beiliegenden Anleitung zur Zubereitung von Brot und Baguette.

- Nehmen Sie den Backraum aus dem Gerät heraus - fig. 15.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
- Nehmen Sie den Teig aus dem Backraum und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
- Formen Sie den Teig zu einer Kugel und schneiden Sie diese mit einem Messer in 4 Teile - fig. 18.
- Formen Sie die 4 gleich großen Teigteile zu Baguettes:

#### TIPP

Um luftigere Baguetten zu erhalten, lassen Sie die 4 Teigteile vor dem Formen 5 Minuten ausruhen.

Die folgenden Arbeitsschritte müssen an jedem der vier Baguettes durchgeführt werden.

1) Formen Sie den Teig zu einem flachen, etwa 1 cm dicken Rechteck.
2) Halbieren Sie dieses Rechteck, indem Sie die obere Kante des Rechtecks nach unten klappen. Klappen Sie dabei die obere Kante des Rechtecks jedoch nicht ganz bis zur unteren Kante. Die untere Kante sollte noch ein kleines Stück überstehen. Auf diese Weise entsteht über der unteren Kante eine "Naht".
3) Drücken Sie die „Naht" fest an, indem Sie diese von der einen Seite des Rechtecks beginnend der Länge nach mit Ihrem Handballen andrücken. Auf diese Weise wird das Rechteck dünner und gleichmäßig flach.
4) Drehen Sie das Teigrechteck um 180°, sodass die "Naht" nach oben zeigt.
5) Halbieren Sie das Rechteck erneut. Klappen Sie dazu wieder den oberen Teil des Rechtecks nach unten. Drücken Sie die neue "Naht" wieder fest mit Ihrem Handballen an.
6) Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5, bis das Brot die gewünschte Länge erreicht hat. Alle vier Baguettes sollten die gleiche Länge und Breite aufweisen.

**Die Länge der Baguettes muss der Größe der antihaftbeschichteten Backformen (etwa 18 cm) entsprechen.**

7) Rollen Sie anschließend den Teig mit Ihren Händen, ohne allzu fest zu drücken, um ihm eine gleichmäßige Form zu verleihen.

#### TIPP

Der Geschmack der Baguettes kann durch Hinzufügen von verschiedenen Zutaten variiert werden. Dazu müssen Sie die Teigteile bei Schritt 7 mit Wasser bestreichen und anschließend beispielsweise in Sesam- oder Mohnkörnern rollen.

- Legen Sie die Baguettes anschließend auf die antihaftbeschichteten Backformen - fig. 19.

**Die Naht der Baguettes muss sich dabei auf der Unterseite befinden.**

- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen die Baguettes mit einem Messer oder dem mitgelieferten speziellen Baguettemesser auf der Oberseite schräg etwa 1 cm tief eingeritzt werden - fig. 20+21.

### TIPP

Das Aussehen der Baguettes kann durch Einschneiden der Oberfläche mit einer Schere völlig verändert werden.

- Bestreichen Sie die Oberseite der Baguettes mit dem mitgelieferten Küchenpinsel großzügig mit Wasser. Dabei darf kein Wasser auf die antihaftbeschichteten Backformen gelangen.
- Stellen Sie die beiden antihaftbeschichteten Backformen mit den Baguettes auf den mitgelieferten Einsatz für die Backformen - fig. 22.
- Setzen Sie den Baguette-Einsatz anstelle des Backraums in Ihren Brotbackautomaten.
- Drücken Sie erneut die Taste ⓘ, um das Programm fortsetzten zu lassen und um die Baguettes zu backen - fig. 23.
- Stecken Sie den Netzstecker Ihres Brotbackautomaten am Ende der Backzeit aus - fig. 14 und nehmen Sie den Baguette-Einsatz heraus. Benutzen Sie dazu stets Ofenhandschuhe, da der Einsatz sehr heiß ist.
- Nehmen Sie die Baguettes aus den antihaftbeschichteten Backformen und lassen Sie sie auf einem Rost abkühlen - fig. 24.

## SCHEMA DER ARBEITSZYKLEN

| PROG. | BRÄUNUNGSGRAD | GEWICHT (g) | ZEIT (h) | Zubereitung des Teigs (Kneten - Ruhen - Aufgehen) (h) | BACKEN (h) | EXTRA (h) | WARMHALTEN (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | BRÄUNUNGSGRAD | GEWICHT (g) | ZEIT (h) | Zubereitung des Teigs (Kneten - Ruhen - Aufgehen) (h) | BACKEN (h) | EXTRA (h) | WARMHALTEN (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0:10 in 10-Min. -Schritten | - | 0:10 in 10-Min. -Schritten | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Hinweis: Für die Programme 1 bis einschließlich 10 ist die Warmhaltezeit nicht in der Gesamtzeit enthalten.

## PRAKTISCHE TIPPS

### 1. Tipps für die Zubereitung der Rezepte

- Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
- Halten Sie sich an die angegebene Reihenfolge
  > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
  > Salz
  > Zucker
  > Mehl, erste halbe Menge
  > Milchpulver
  > Zusätzliche feste Zutaten
  > Mehl, zweite halbe Menge
  > Trockenhefe
- Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten verwenden Sie dazu eine Küchenwaage. Verwenden Sie Trockenhefe aus der Tüte. Verwenden Sie kein Backpulver, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
- Damit der Teig ungehindert aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, damit der Deckel während des Betriebs nicht mehr geöffnet werden muss (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**
- **Die Zubereitung von Brot ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur - und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen empfehlen wir, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (jedoch niemals über 35°C).
- **Es ist empfehlenswert, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
  > bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
  > bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.

Diese Korrekturen sollten Sie sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.

- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar zunächst gut auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

### 2. Benutzung Ihres Brotbackautomaten

- **Bei Stromausfall :** Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten lang speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.
- **Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten,** warten Sie 1 Stunde, bevor Sie mit dem zweiten Backzyklus beginnen.
- Beim Baguette-Programm muss der Teig nach den Arbeitsschritten Kneten und Aufgehen des Teigs innerhalb einer Stunde nach Ertönen der akustischen Signale verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Frist läuft das Gerät neu an und das Baguette-Programm kann nicht mehr weitergeführt werden.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten abkühlen lassen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen. Sorgfältig trocknen.
- Waschen Sie den Backraum, die Knetelemente, den Baguette-Einsatz und die antihaftbeschichteten Backformen mit heißem Wasser.
- Wenn sich die Knetelemente nicht abnehmen lassen, lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten in Wasser einweichen.
- Den Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen.
- Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine.
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspiritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.
- Der Baguette-Einsatz und die antihaftbeschichteten Backformen dürfen nicht im Backraum aufbewahrt werden, um Kratzer an dessen Beschichtung zu vermeiden.

## ANLEITUNG FÜR EINE GELUNGENE ZUBEREITUNG VON BROT UND BAGUETTE

### 1. Für Brote

**Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.**

| | Mögliche Ursachen | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ergebnisse | Brot zu stark aufgegangen | Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen | Brot nicht genug aufgegangen | Kruste nicht braun genug | Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken | Oberseite und Seiten bemehlt |
| Während des Backzyklus wurde die ⓘ bedient. | | ● | | ● | | |
| Zu wenig Mehl | | | ● | | | |
| Zu viel Mehl | | | | | | ● |
| Zu wenig Hefe | | | ● | | | |
| Zu viel Hefe | | ● | | ● | | |
| Zu wenig Wasser | | | ● | | | ● |
| Zu viel Wasser | | ● | | | ● | |
| Zu wenig Zucker | | | ● | | | |
| Schlechte Mehlqualität | | | ● | ● | | |
| Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen) | ● | | | | | |
| Wasser zu warm | | ● | | | | |
| Wasser zu kalt | | | ● | | | |
| Falsches Programm | | | ● | ● | | |

## 2. FÜR BAGUETTE

| PROBLEME / FEHLER | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNGEN |
|---|---|---|
| Die Form eines Teigteils ist nicht gleichmäßig dick. | Die anfängliche Rechtecksform war nicht regelmäßig oder nicht gleichmäßig dick. | Drücken Sie den Teig eventuell mit einem Nudelholz flach. |
| Der Teig lässt sich nur schwer in Form bringen. | Sie haben bei der Zubereitung zu wenig Wasser hinzugegeben. | Die Zubereitung ist misslungen, beginnen Sie erneut. |
| | Der Teig wurde zu stark durchgeknetet. | Formen Sie eine Kugel aus dem Teig, lassen Sie diese 10 Minuten ruhen und beginnen Sie erneut. |
| | | Gehen Sie beim Formen der Baguettes in 2 Etappen vor und lassen Sie sie dazwischen 5 Minuten ruhen. |
| Der Teig klebt und lässt sich nur schwer zu einem Baguette formen. | Sie haben der Zubereitung zu viel Wasser hinzugegeben. | Bemehlen Sie Ihre Hände leicht, jedoch möglichst nicht den Teig oder Ihre Arbeitsfläche und fahren Sie fort, Ihren Teig zu formen. |
| | Das Wasser, das Sie dem Teig hinzugefügt haben, war zu heiß. | |
| Der Teig ist rissig oder brüchig an der Oberfläche. | Der Teig wurde zu stark durchgeknetet. | Formen Sie eine Kugel aus dem Teig, lassen Sie diese 10 Minuten ruhen und beginnen Sie erneut. |
| | | Gehen Sie beim Formen der Baguettes in 2 Etappen vor und lassen Sie sie dazwischen 5 Minuten ruhen. |
| Die Einschnitte in den rohen Teig der Baguettes sind nicht tief genug. | Der Teig ist klebrig: Sie haben der Zubereitung zu viel Wasser beigegeben. | Bemehlen Sie Ihre Hände leicht, jedoch möglichst nicht den Teig oder Ihre Arbeitsfläche und fahren Sie fort, Ihren Teig zu formen. |
| | Die Klinge ist nicht scharf genug. | Verwenden Sie die mitgelieferte Klinge oder ein sehr scharfes, Messer mit feinen Zähnen. |
| | Sie gehen zu zögerlich bei den Einschnitten vor. | Gehen Sie energischer bei den Einschnitten vor. |
| Beim Backen schließen sich die Einschnitte leicht wieder oder gehen nicht auf. | Der Teig ist zu klebrig: Sie haben der Zubereitung zu viel Wasser beigegeben. | Die Zubereitung ist misslungen, beginnen Sie erneut. |
| | Beim Formen des Baguettes wurde dessen Oberfläche nicht genug gespannt. | Wiederholen Sie das Formen der Baguettes und sorgen Sie dafu.r, dass der Teig beim Formen, speziell beim Zusammenklappen, mehr Spannung erhält. |

| | | |
|---|---|---|
| Der Teig reißt beim Backen an den Seiten ein. | Die Einschnitte in die Baguettes sind nicht tief genug. | Die ideale Form der Einschnitte ist auf Seite 41 beschrieben. |
| Die fertig gebackenen Baguettes bleiben in der Backform kleben. | Sie haben die Baguettes zu stark angefeuchtet. | Entfernen Sie das überflüssige Wasser vom Pinsel. |
| | Die Backformen der Baguette-Einsätze sind zu klebrig. | Ölen Sie die Backformen der Baguette-Einsätze leicht ein, bevor Sie den Teig darauf legen. |
| Die Baguettes sind nicht braun genug. | Sie haben vergessen, das Baguette vor dem Backen mit Wasser zu bepinseln. | Bepinseln Sie die Baguettes vor dem Backen. |
| | Sie haben die Baguettes beim Formen zu stark mit Mehl bestäubt. | Bestreichen Sie die Baguettes gut mit dem Pinsel, bevor Sie sie backen. |
| | Die Umgebungstemperatur ist relativ hoch (mehr als 30 °C). | Gebrauchen Sie kälteres Wasser (zwischen 10 und 15° C) und/oder etwas weniger Hefe. |
| Die Baguettes sind nicht richtig aufgegangen. | Sie haben eventuell, die Hefe vergessen. | Die Zubereitung ist misslungen, beginnen Sie erneut. |
| | Ihre Hefe war vielleicht nicht mehr frisch genug. | |
| | Ihrer Zubereitung fehlte es an Wasser. | |
| | Die Baguettes wurden beim Formen zu stark gedrückt und lagen zu nahe beieinander. | |

## HILFESTELLUNG BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

| **FEHLER** | **ABHILFE** |
|---|---|
| Die Knetelemente bleiben in der Backform stecken. | • In Wasser einweichen und dann herausziehen. |
| Die Knetelemente bleiben im Brot stecken. | • Bestreichen Sie die Knetelemente vor dem Einfüllen der Zutaten in die Backform mit etwas Öl oder verwenden Sie den auf Seite 37 beschriebenen "Haken" zum Herausziehen aus dem Brot. |
| Nichts passiert nach dem Druck auf Ⓘ. | • Der Backautomat ist zu heiß. Bitte warten Sie zwischen zwei Backzyklen 1 Stunden.<br>• Die Timer-Funktion wurde programmiert. |
| Nach Druck auf Ⓘ läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet. | • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt.<br>• Das Knetelement fehlt oder sitzt nicht richtig. |
| Nach Programmierung der Timer-Funktion ist das Brot nicht richtig aufgegangen, oder es ist nichts passiert. | • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf Ⓘ zu drücken.<br>• Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen.<br>• Das Knetelement fehlt. |
| Es riecht verbrannt | • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Den Brotbackautomaten abkühlen lassen und das Geräteinnere mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen.<br>• Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Bitte halten Sie die Mengenangaben der Rezepte ein. |

## GARANTIE

- Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke und für Privathaushalte bestimmt. Bei unsachgemäßer, oder der Gebrauchsanweisung entgegenlaufender Benutzung, übernimmt Rowenta keinerlei Haftung und die Garantie erlischt.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßer oder nicht der Gebrauchsanleitung entsprechender Benutzung übernimmt Moulinex keinerlei Haftung.

## UMWELT

- Nach den gültigen Bestimmungen müssen nicht mehr einsatzfähige Geräte endgültig unbrauchbar gemacht werden: stecken Sie es aus und schneiden Sie das Stromkabel ab, bevor Sie das Gerät entsorgen.

**Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## AUF DEN FOLGENDEN INTERNET-SEITEN FINDEN SIE EINEN FILM, DER SIE ZUSÄTZLICH ZUR GEBRAUCHSANLEITUNG MIT DETAILLIERTEN FILMSEQUENZEN BEI DER HERSTELLUNG VON BAGUETTES UNTERSTÜTZT. SIE KÖNNEN DEN FILM DORT HERUNTERLADEN:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com

## RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

⚠ Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).

### 1. Condiciones de utilización

- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- ⚠ Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- ⚠ Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El aparato está destinado únicamente a uso particular y dentro del hogar.
- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
  - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
  - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.

  En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a sustituir obligatoriamente a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).
- **No toque la ventana durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventana puede ser elevada.**
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflamaran, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un riguroso control de calidad. Se han realizado pruebas de utilización al azar en algunos aparatos, lo que explica las posibles señales de utilización.
- El aparato suministrado para hacer rayas tiene una cuchilla cortante. Vuelva a poner la tapa después de haberlo utilizado y guárdela en un lugar seguro.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato y el accesorio para baguette (o para barras de pan) se calientan mucho durante la utilización.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención, el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- **Cuando esté en el programa n° 11 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- Atención, la masa se ha desbordado por fuera de la cuba de cocción sobre el elemento caliente, puede inflamarse, al igual:
  - no sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.
  - no sobrepase los 1500 g de masa total en el depósito y los 450 g de masa total para baguette.
  - no sobrepase los 280 g de harina y 1 c de café de levadura para las recetas baguettes.
  - no sobrepase los 900 g de harina y 5 c de café de levadura para las recetas en depósito.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 55 dBa.

E

2. ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado0 con el producto.

3. REPARACIONES

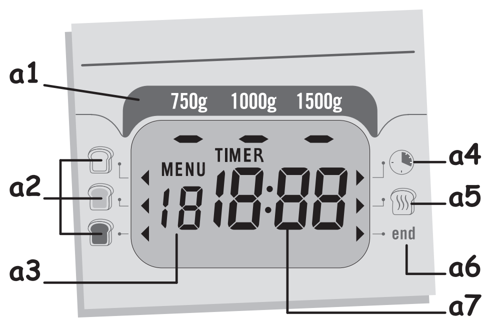
Las reparaciones sólo deberán ser realizadas por especialistas, con piezas de recambio originales. Reparar un aparato por su cuenta puede representar un peligro para el usuario.

## DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
2. Mezcladores
3. Tapa con ventanita
4. Cuadro de mandos
   a. Pantalla de visualización
      a1. Indicador de peso
      a2. Nivel de tueste
      a3. Selección de menú
      a4. Programación diferida
      a5. Mantenimiento en caliente
      a6. Fin de la cocción
      a7. Placa minutero
   b. Selección de programas
   c. Selección del peso
   d. Botón puesta en marcha / parada
   e. Indicador luminoso de funcionamiento
   f. Selección de intensidad del tueste
   g. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 14
5. Soporte de cocción para baguette
6. 2 placas anti-adherentes para baguettes

Accesorios:

7. Vaso graduado
8. a. Cucharada sopera
   b. Cucharada de café
9. "Gancho" para retirar los mezcladores
10. Pincel
11. Cuña




## ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. DESEMBALAJE

- Desembale el aparato, conserve la garantía y lea con atención el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato - fig. 1.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Retire todos los accesorios del aparato (cubilete, cuña) - fig. 1.

2. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien - fig. 2.

**Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.**

3. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

- Desenrolle el cable y enchúfelo en un enchufe con toma de tierra - fig. 3.

# UTILIZACIÓN

## 1. Antes de utilizar su HOME BREAD BAGUETTE

- Retire la cuba de pan quitando el asa y tirando de adelante hacia atrás para desencajar ambos lados uno antes que el otro - fig. 4.
- Adapte luego los mezcladores - fig. 5.

## 2. Añadir los ingredientes

- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado (ver consejos prácticos página 59) - fig. 6.
- **Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud.**

## 3. Arranque

- Introduzca la cuba de pan - fig. 7. Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados - fig. 8.
- Conecte la máquina panificadora - fig. 3. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio - fig. 9.

## 4. Su primera receta : el pan básico

(programa 1 Pan básico )

- **Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN BÁSICO para su primer pan.**

| | |
|---|---|
| c de c | > Cucharada de café |
| c s | > Cucharada sopera |

| | |
|---|---|
| Dorado | > Medio |
| Peso | > 1000 g |
| Tiempo | > 3 : 20 |

**Ingredientes:**

| | |
|---|---|
| Aceite | > 2 c s |
| Agua | > 325 ml |
| Sal | > 2 c de c |
| Azúcar | > 2 c s |
| Leche en polvo | > 2,5 c s |
| Harina | > 600 g |
| Levadura | > 1,5 c de c |

- Para comenzar su receta, vuelva a los pasos 1,2 y 3 más arriba.
- Después, comience el programa PAN BÁSICO, presione la tecla ⓘ - fig. 10. El indicador de funcionamiento se enciende. Los 2 puntos del reloj parpadearán - fig. 13. El ciclo comienza.
- Al final del ciclo, remítase al paso 11 más abajo.

## 5. Selección de otros programas

- **Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto - fig. 9. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.**
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.
- Presione la tecla **"menú"** que le permite elegir cierto número de programas diferentes. Para hacer pasar los programas de 1 a 14, presione sucesivamente la tecla **"menú"** - fig. 10.
- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.

## 6. Selección del peso del pan

- El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Algunas recetas no permitirán realizar un pan de 750g.
- **Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.**
- **Los programas 5, 9, 11, 12, 13, 14 no poseen el ajuste del peso.**
- Presione el botón para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g - fig. 11. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

## 7. Selección del grado de tueste del pan

- El tueste del pan se establece por defecto en medio.
- Los programas 5, 11, 12 y 13 no tienen regulación de tueste. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado - fig. 12.

## 8. Arranque de un programa

- Para comenzar el programa seleccionado presione la tecla ⓘ - fig. 10. El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondiente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.

### 9. Utilizar el programa diferido

- **Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes.**
  **Los programas 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14 no tienen programa diferido.**

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones (+) y (−), visualizará el tiempo encontrado ((+) hacia arriba y (−) hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto.

Con una presión larga, el tiempo desfila de manera continua por periodos de 10 min.

**Ej:** si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11horas con los botones (+) y (−). Presione el botón (I). Se emitirá una señal sonora. El indicador visual ◀ se visualizará en frente ◑ y los 2 puntos : del reloj parpadearán.

La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón (I) hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

**Algunos ingredientes son perecederos.**
**No utilice el programa de puesta en marcha diferada con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, trutas frescas.**

### 10. Parar un programa

- Al final del ciclo el programa se para automáticamente y el piloto se enciende en el frente **end**.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla (I) - fig. 10.

### 11. Extraer el molde

- Esta etapa no concierne al ciclo baguette. Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora - fig. 14. Retire la cuba de pan tirando del asa. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa - fig. 15. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - fig. 16.
- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde.
  En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:
  > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
  > introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire con cuidado para extraer el mezclador - fig. 17,
  > repita la operación con el otro mezclador,
  > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

## LOS PROGRAMAS

### Descubra los programas propuestos en el menú

- ❶ Pan básico

El programa Pan básico permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.

- ❷ Pan francés

El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.

- ❸ Pan integral

El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.

- ❹ Pan azucarado

El programa Pan azucarada está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total.

- ❺ Pan rápido

El programa Pan rápido es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color. El agua para esta receta, debe estar entre 35° y 40° C como máximo.

• 6 Pan sin gluten
El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celiática) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal.

• 7 Pan sin sal
El pan es uno de los alimentos que aportan la mayor cantidad diaria de sal. La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.

• 8 Pan rico en Omega 3
Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.

• 9 Baguette
El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 2 tiempos.
1° paso> Amasado y fermentación de la masa
2° paso > Cocción
**El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes** (para ayudarle en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).

• 10 Pastel
Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química.

• 11 Mermelada
El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

• 12 Masta
El programa 12 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

• 13 Masa subida
El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.

• 14 Cocción
El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min, ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
a) en combinación con el programa Masas subidas,
b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío,
c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan.

**Este programa no permite cocer baguettes.**
**La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 14.**
**Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón ⓘ.**

## LOS CICLOS

La tabla de las páginas 57-58 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

| **Amasado** | > **Reposo** | > **Subida** | > **Cocción** | > **Mantenimiento en caliente** |
|---|---|---|---|---|
| Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente. | Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado. | Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma. | Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente. | Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción. |

**Amasado:** la masa se encuentra en el 1er o 2º ciclo de amasado o en periodo de mezcla entre los ciclos de subidas.

TRUCO

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc… Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 57-58) y a la columna "extra".

Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

**Ej.:** "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

**Subida:** la masa se encuentra en el 1er 2º o 3er ciclo de subida.

**Cocción:** el pan se encuentra en el ciclo final de cocción. Un indicador visual se enciende enfrente de **"end"** indicando que el ciclo ha terminado.

**Mantenimiento en caliente:** para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, puede dejar la preparación en el aparato. Un indicador . visual se enciende enfrente. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Un bip sonará a intervalos regulares. Al final del ciclo el aparato se parará automáticamente después de la emisión de 3 bips.

## LOS INGREDIENTES

- **Las materias grasas y el aceite:** Las materias grasas y el aceite: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmíguela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.
- **Huevos:** los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.
- **Leche:** puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.
- **Agua:** el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.
- **Harinas:** el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola. Utilice preferentemente una harina llamada "de fuerza", "panificable" o "de panadería" mejor que una harina estándar.Nuestras recetas están optimizadas para el empleo de una harina común T55. Si se mezclan harinas especiales para pan, brioche o pan de

leche, no sobrepase los 1000 g de masa en total en el depósito y los 450 g de masa en total en baguette.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 3.

- **Azúcar:** utilice preferentemente azúcar blanco, moreno o miel. No utilice azúcar refinado o en trozos. El azúcar nutre la levadura, le da buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.
- **Sal:** da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.
- **Levadura:** la levadura permite subir la masa. Utilice levadura de panadería o activa deshidratada en sobres. La calidad de la levadura puede variar, no sube siempre de la misma manera.

El pan puede ser de diferente tipo en función de la levadura utilizada. Una levadura vieja o una levadura mal conservada no funcionará tan bien como la levadura deshidratada recién abierta. Las proporciones indicadas son para una levadura deshidratada. En caso de que se utilice levadura fresca, hay que multiplicar la cantidad por 3 (en peso) y diluir la levadura en un poco de agua templada ligeramente azucarada para una acción más eficaz. Existen levaduras deshidratadas bajo la forma de pequeñas bolas que hay que rehidratar con un poco de agua templada ligeramente azucarada. Se utilizan en las mismas proporciones que la levadura deshidratada en laminillas, pero le aconsejamos esta última para una utilización más fácil.

- **Los aditivos** (aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc) : puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:
  - > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más frágiles,
  - > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
  - > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
  - > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
  - > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa.

E

## LA RECETA DE LA BAGUETTE

Para esta receta, necesita todos los accesorios para esta función: 1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas anti-adherentes para la cocción de la baguette (6) 1 cuña (11) y un pincel (10).

**RECETA PARA REALIZAR 4 BAGUETTES DE 100G APROXIMADAMENTE**

(programa 9 Baguette)

| | |
|---|---|
| c de c | > Cucharada de café |
| c s | > Cucharada sopera |

Tueste > Mediano

**Ingredientes:**

| | |
|---|---|
| Agua | >170 ml |
| Sal | > 1 cucharilla de café |
| Harina T55 | > 280 g |
| Levadura deshidratada | > 1 cucharilla de café |

### TRUCO

Para hacer sus baguettes todavía más esponjosas, añada una cucharadita de aceite a la receta. Si desea darle más color a sus panes, añada 2 cucharillas de azúcar.

1ª ETAPA : AMASADO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA

- Enchufe la máquina del pan - fig. 3.
- Después del pitido, aparece el programa 1 por defecto - fig. 9.
- Presione la tecla «menu» y seleccione el programa 9 Baguette.
- Seleccione el nivel de tueste, tiene 3 elecciones posibles - fig. 12 :
  - 1 para panecillos dulces (pan de leche, sobaos, medianoches…)
  - 2 ó 3 para las barras normales, más o menos tostadas.
- Presione la tecla ⓘ - fig. 10. El piloto de funcionamiento se enciende y los 2 puntos del minutero parpadean - fig. 13. Comienza el ciclo de amasado, seguido de la fermentación.

OBSERVACIONES:

- Las 2 etapas: El amasado y fermentación de la masa se efectúan automáticamente y duran un total de 1H 21 (26 min. de amasado y 55 min. para que la masa suba).
- Durante la etapa del amasado, es normal que la masa no se mezcle bien en algunas partes.
- Cuando la preparación está terminada la máquina del pan queda en espera. Habrá diferentes señales sonoras que le indicarán que el amasado y fermentación han terminado y el piloto de funcionamiento parpadeará - fig. 13.

**La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde.**

2ª ETAPA : REALIZACIÓN Y COCCIÓN DE LAS BAGUETTES

Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada.

- Retire la cuba de la máquina - fig. 15.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo - fig. 18.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.

TRUCO

Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

Los siguientes pasos se realizarán para cada pedazo.

1) Haga un rectángulo plano con cada pedazo de masa de más o menos 1cm de grosor.
2) Dóblelo en 2, de frente a usted.
3) Partiendo de un lado del rectángulo, suelde los laterales moldeando la masa con la mano todo a lo largo de la masa. Refine así la forma rectangular para obtener un resultado más regular.
4) De la vuelta al rectángulo de nuevo y ponga la soldadura hacia arriba.
5) Dóblelo de nuevo en 2 enrollando la masa alrededor del dedo pulgar presionando la soldadura con la palma de la mano, de esta forma la masa sigue tierna.
6) Repita los pasos 4 y 5 hasta obtener la longitud deseada. El espesor y la longitud del pedazo deben ser regulares.

**La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).**

7) Haga rodar el trozo de masa sin presionarlo demasiado con las manos para obtener una forma regular.

TRUCO

Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para esto, durante la etapa 7, es suficiente con humedecer y pasar los trozos de masa por semillas de sésamo o de adormidera.

- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas anti-adherente - fig. 19.

  **La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.**

- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm - fig. 20+21.

## TRUCO

Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.
- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado - fig. 22.
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla Ⓘ para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes - fig. 23.
- Al final del ciclo de cocción, desenchufe la máquina - fig. 14 ; Retire el soporte de baguettes. Utilice siempre guantes aislantes porque el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas anti-adherentes y deje que se enfríen sobre una parrilla - fig. 24.

E

## TABLA DE CICLOS

| PROG. | DORADO | PESO (g) | TIEMPO (h) | Preparación de la masa (Amasado-Reposo-Fermentación) (h) | COCCIÓN (h) | EXTRA (h) | MANTENIMIENTO DEL CALOR (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 1 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | DORADO | PESO (g) | TIEMPO (h) | Preparación de la masa (Amasado-Reposo-Fermentación) (h) | COCCIÓN (h) | EXTRA (h) | MANTENIMIENTO DEL CALOR (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0:10 por periodos de 10 min. | - | 0:10 por periodos de 10 min. | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor en los programas 1 a 10 incluidos.

to

## CONSEJOS PRÁCTICOS

### 1. Preparación de las recetas

- Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión. **Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas.** Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.
- Respete el orden de preparación
  > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
  > Sal
  > Azúcar
  > Harina (primera mitad)
  > Leche en polvo
  > Ingredientes específicos sólidos
  > Harina (segunda mitad)
  > Levadura
- La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.
- Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C).
- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue bien de las paredes.
  > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
  > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada sopera como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

- **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

### 2. Utilización de su máquina de pan

- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación.
- Para el programa baguette después de las etapas de amasado y fermentación de la masa, debe utilizar la masa dentro de la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa de baguette se pierde.

E

dos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie el cuerpo con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente.
- Lave el depósito, le mezclador, el soporte baguette y las placas anti-adherentes con agua caliente.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Desmonte la tapa para limpiarla con agua caliente.
- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguette y las placas anti-adherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

## GUÍA PARA MEJORAR SUS CONFECCIONES

### 1. PARA LOS PANES

**¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.**

| | Causas posibles | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pan demasiado subido | Pan hundido después de haber subido demasiado | Pan que no ha subido bastante | Corteza que no se ha dorado bastante | Lados quemados pero el pan no está bastante cocido | Lados y parte superior con harina |
| Resultados | | | | | | |
| El botón ⓘ se ha accionado durante la cocción | | | | ● | | |
| Falta harina | | ● | | | | |
| Demasiada harina | | | ● | | | ● |
| Falta levadura | | | ● | | | |
| Demasiada levadura | | ● | | ● | | |
| Falta agua | | | ● | | | ● |
| Demasiada agua | | ● | | | ● | |
| Falta azúcar | | | ● | | | |
| Harina de mala calidad | | | ● | ● | | |
| Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad) | ● | | | | | |
| Agua demasiado caliente | | ● | | | | |
| Agua demasiado fría | | | ● | | | |
| Programa no adecuado | | | ● | ● | | |

E

## 2. Para las baguettes

| **PROBLEMAS/DEFECTOS** | **CAUSAS POSIBLES** | **SOLUCIONES** |
|---|---|---|
| El trozo de masa no tiene sección constante. | La forma del rectángulo al principio no es regular o no tiene espesor constante. | Aplane con un rodillo de pastelero si fuera necesario. |
| Es difícil dar forma a la masa. | A la receta le falta un poco de agua. | La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo. |
| | Se ha trabajado demasiado la masa. | Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 min. antes de empezar de nuevo. |
| | | Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 min. de reposo en el medio. |
| La masa se pega; es difícil dar forma a los baguettes. | Ha echado demasiada agua en la receta. | Enharínese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera y siga la elaboración de los baguettes. |
| | Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta. | |
| La masa se rompe o es granulosa en superficie. | Se ha trabajado demasiado la masa. | Vuelva a formar una bola, deje reposar 10 min. antes de volver a empezar de nuevo. |
| | | Proceda a la elaboración en 2 etapas con 5 min de reposo en el medio. |
| Las incisiones en el trozo de masa no son claras. | La masa se pega: ha echado demasiada agua en la receta. | Vuelva a empezar la etapa de elaboración de los baguettes, enharínese ligeramente las manos pero a ser posible ni en la masa ni sobre la encimera. |
| | La cuchilla no está bastante afilada. | Utilice la cuchilla suministrada o en su defecto una cuchilla micro dentada muy afilada. |
| | Las incisiones son poco profundas. | Haga una incisión con un movimiento vivo seguro. |
| Las incisiones tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción. | La masa se pega demasiado: Ha echado demasiada agua en la receta. | La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo. |
| | La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente en el momento de darle forma. | Vuelva a empezar estirando más la masa en el momento de enrollarla alrededor del pulgar. |

| | | |
|---|---|---|
| La masa se rompe por los lados durante la cocción. | La profundidad de la incisión en el trozo de masa es insuficiente. | Diríjase a la página 56 para la forma ideal de las incisiones. |
| Los baguettes cocidos se pegan al soporte. | Los trozos de masa están demasiado húmedos. | Retire el excedente de agua del pincel. |
| | Las placas del soporte baguettes se agarran demasiado. | Unte ligeramente con aceite las placas del soporte antes de colocar los trozos de masa. |
| Los baguettes no están suficientemente dorados. | Ha olvidado untar sus trozos de masa con agua antes de introducirlos en el horno. | Este atento durante la próxima elaboración. |
| | Ha enharinado demasiado los baguettes durante la elaboración. | Unte bastante agua con un pincel antes de introducirlos en el horno. |
| | La temperatura ambiente es elevada (más de 30 °C). | Utilice agua más fría (entre 10 y 15 ° C) y/o un poco menos de levadura. |
| Los baguettes no han subido lo suficiente. | Ha olvidado la levadura en la receta. | La receta no le ha salido bien, vuelva a empezar de nuevo. |
| | Puede que la levadura estuviera caducada. | |
| | A su receta le faltaba agua. | |
| | Se han aplastado y apretado demasiado los baguettes durante la elaboración. | |

## GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

| **PROBLEMAS** | **SOLUCIONES** |
|---|---|
| Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba. | • Dejarlo en remojo antes de retirarlo. |
| Los mezcladores se quedan atrapados en el pan. | • Untar ligeramente los mezcladores con aceite antes de introducir los ingredientes en la cuba o utilizar el accesorio para desmoldar el pan (página 52). |
| Después de presionar en ⓘ no pasa nada. | • La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos.<br>• Se ha programado una puesta en marcha diferida. |
| Después de presionar en ⓘ el motor gira pero no amasa. | • La cuba no está completamente encajada.<br>• No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. |
| Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada. | • Ha olvidado presionar en ⓘ después de la programación.<br>• La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.<br>• No hay mezclador. |
| Olor a quemado | • Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: deje enfriar la máquina y limpie el interior de la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza.<br>• La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas. |

## GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: Moulinex queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.

## MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.

**¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !**

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

## PUEDE VER UNA PELÍCULA DETALLADA SOBRE LA CONFECCIÓN DE LAS BAGUETTES CARGÁNDOSE SU FOLLETO FILMADO EN LOS SIGUIENTES SITIOS DE INTERNET:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com

## CONSIGLI DI SICUREZZA

⚠ Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente…).

### 1. Condizioni d'utilizzo

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- ⚠ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- ⚠ È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di pulizia.
- Non utilizzate un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.

  In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, alfine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di Assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, il che spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.
- La lametta fornita possiede una lama tagliente. Ricordate di rimettere il cappuccio dopo l'utilizzo e di riporla in un posto sicuro.
- **Al termine del programma, utilizzate sempre dei guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio e l'accessorio baguette diventano molto caldi durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n° 11 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
- Attenzione, la fuoriuscita dell'impasto dalla cavità di cottura sulla resistenza può provocare delle fiamme, inoltre:
  - non superate le quantità indicate sulle ricette.
  - non superate 1500 g di pasta in totale nel recipiente e 450 g di pasta in totale in baguette.
  - non superate 280 g di farina e 1 cucchiaino di lievito per le ricette baguette.
  - non superate 900 g di farina e 5 cucchiaini di lievito per le ricette nel recipiente.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 55 dBa.

### 2. Alimentazione elettrica

- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovete assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.

### 3. Riparazioni

Le riparazioni vanno effettuate esclusivamente da specialisti e con ricambi originali.
Riparare da soli un apparecchio puo'costituire un pericolo per l'utente.

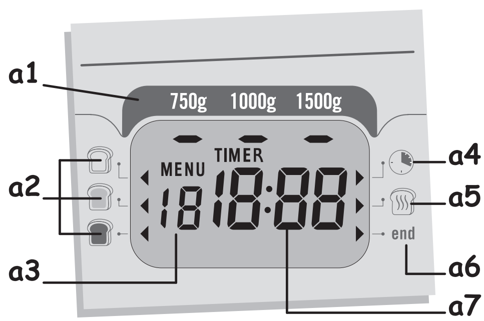
I

## DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblò
4. Pannello comandi
   a. Display
      a1. Indicatore peso
      a2. Livello di doratura
      a3. Selezione del menu
      a4. Programmazione differita
      a5. Mantenimento al caldo
      a6. Fine cottura
      a7. Display timer
   b. Scelta dei programmi
   c. Selezione del peso
   d. Interruttore on/off
   e. Spia di funzionamento
   f. Selezione del colore della doratura
   g. Tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 14
5. Selezione del colore della doratura
6. 2 piastre antiaderenti per baguette

Accessori:

7. Dosatore graduato
8. a. Cucchiaio da minestra
   b. Cucchiaino da caffè
9. "A gancio" per estrarre i miscelatori
10. Pennello
11. Lametta




## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### 1. Disimballaggio

- Disimballate l'apparecchio, conservate il vostro buono di garanzia e leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo dell'apparecchio - *fig. 1*.
- Installate l'apparecchio su una superficie stabile. Togliete tutti gli accessori dell'apparecchio (bicchiere, lametta…) - *fig. 1*.

### 2. Pulizia del recipiente

- Pulite il recipiente dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare bene - *fig. 2*.

**Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.**

### 3. Messa in funzione dell'apparecchio

- Srotolate il cavo e collegatelo a una presa elettrica con terra - *fig. 3*.

## UTILIZZO

### 1. Prima di utilizzare la vostra Home Bread Baguette

- Estraete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando dal davanti all'indietro per sganciare prima un lato e poi l'altro. - fig. 4.
- Adattate in seguito i miscelatori - fig. 5.

### 2. Aggiungete gli ingredienti

- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato (vedere consigli pratici pagina 74) - fig. 6.
- **Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.**

### 3. Avviamento

- Introducete il cestello per pane - fig. 7. Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati - fig. 8.
- Collegate la macchina del pane alla presa elettrica - fig. 3. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito, ovvero 1.000 g doratura media - fig. 9.

### 4. La vostra 1a ricetta: il pane base

(programma ❶ Pane classic)

- **Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del PANE CLASSICO.**

c > Cucchiaino da caffè
C > Cucchiaio da minestra

| | |
|---|---|
| Doratura | > Media |
| Peso | > 1000 g |
| Tempo | > 3 : 20 |

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Olio | > 2 C |
| Acqua | > 325 ml |
| Sale | > 2 c |
| Zucchero | > 2 C |
| Latte in polvere | > 2,5 C |
| Farina | > 600 g |
| Lievito | > 1,5 c |

- Per incominciare la vostra nuova ricetta, consultate le tappe 1, 2, 3 riportate qui sopra.
- Poi, avviate il programma PANE BASE, premete il tasto ⓘ - fig. 10. La spia di avvio si accende. I 2 led del timer lampeggiano - fig. 13. Il ciclo inizia.
- Alla fine del ciclo, consultate la tappa 11 riportata qui sotto.

### 5. Selezionate gli altri programmi

- **Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita - fig. 9. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.**
- La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.
- Premete il tasto **"menu"** che vi permette di scegliere un certo numero di programmi diversi. Per fare scorrere i programmi da 1 a 14, premete successivamente il tasto **"menu"** - fig. 10.
- Appare automaticamente il tempo corrispondente al programma selezionato.

### 6. Selezionate il peso del pane

- Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1.000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Alcune ricette non consentono di realizzare un pane da 750 g.
- **Consultate il dettaglio delle ricette per maggiori precisazioni.**
- **I programmi 5, 9, 11, 12, 13, 14 non sono provvisti di regolazione del peso.**
- Premete il tasto (g) per impostare il peso desiderato (750 g, 1.000 g o 1.500 g) - fig. 11. La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

### 7. Selezionate la doratura del pane

- La doratura del pane è impostata in modo predefinito su "media".
- I programmi 5, 11, 12 e 13 non possiedono l'impostazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO/MEDIO/SCURO.
- Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto (doratura) fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta - fig. 12.

### 8. Avviate un programma

- Per avviare il programma selezionato, premete il tasto ⓘ - fig. 10. Il programma parte. Appare il tempo corrispondente al programma. Le tappe successive si succedono automaticamente le une dopo le altre.

### 9. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

- **Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita.**
  **L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14.**

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta.
La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma.
Tramite i tasti (+) e (−), visualizzate il tempo trovato ((+) verso l'alto e (−) verso il basso).
Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto.
Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.
**Es.:** sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti (+) e (−). Premete il tasto (I). Viene emesso un bip sonoro. La spia luminosa ◄ è visualizzata in corrispondenza ◑ e i 2 : led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.
Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto (I) fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.
**Alcuni ingredienti sono deperibili.**
**Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.**

### 10. FERMATE UN PROGRAMMA

- Alla fine del ciclo il programma si ferma automaticamente e appare la spia ottica sul fronte end.
- Per fermare il programma in corso o annullare la programmazione differita, premete il tasto (I) per 5 secondi - fig. 10.

### 11. SFORMATE IL VOSTRO PANE

- Questa tappa non riguarda il ciclo baguette. Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente - fig. 14. Estraete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi - fig. 15. Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora - fig. 16.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane.
  In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:
  > dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;
  > inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - fig. 17,
  > ripetete l'operazione per l'altro miscelatore;
  > riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.

## I PROGRAMMI

### SCOPRITE I PROGRAMMI PROPOSTI NEL MENU

- **1** Pane classic

Il programma Pane classico consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.

- **2** Pane francese

Il programma Pane francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese.

- **3** Pane integrale

Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.

- **4** Pane dolce

Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1.000 g.

- **5** Pane rapido

Il programma Pane rapido è specifico per la ricetta del pane RAPIDO. Per questo programma, la regolazione del peso e della doratura non è disponibile. L'acqua per questa ricetta deve avere una temperatura compresa tra 35° e 40° C massimo.

- ⑥ Pane senza glutine

Il pane senza glutine deve essere preparato esclusivamente a partire da preparati pronti all'uso privi di glutine. È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.

- ⑦ Pane senza sale

Il pane è fra gli alimenti che forniscono il maggiore apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.

- ⑧ Pane ricco di Omega-3

Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.

- ⑨ Baguette

Il programma baguette vi permette di realizzare da soli le vostre baguette. Questo programma si svolge in 2 tempi.

1a tappa > Impastamento e lievitazione della pasta

2a tappa > Cottura

**Il ciclo cottura interviene dopo la confezione delle vostre baguette** (per aiutarvi nella confezione delle baguette, troverete una guida complementare di lavorazione con la vostra macchina per il pane).

- ⑩ Torte

Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico.

- ⑪ Marmellata

Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.

- ⑫ Pasta

Il programma 12 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

- ⑬ Pasta fresca

Il programma pasta lievitata non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata Es.: la pasta per pizza).

- ⑭ Solo cottura

Il programma di cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura chiara, media o scura. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:

a) in associazione al programma per la pasta lievitata,
b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,
c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.

**Questo programma non permette di cuocere delle baguette.**
**Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 14.**
**Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto ⓘ.**

## I CICLI

Una tabella pagine 72-73 vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

| IMPASTO | > RIPOSO | > LIEVITAZIONE | > COTTURA | > MANTENIMENTO AL CALDO |
|---|---|---|---|---|
| Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione. | Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto. | Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma. | Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante. | Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura. |

**Impasto:** la pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione.

### TRUCCO

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc… Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire.

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagina 72-73) e la colonna "extra".
Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura.

**Es.:** "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

**Lievitazione:** la pasta si trova nel 1° 2° o 3° ciclo di lievitazione.

**Cottura:** I pane si trova nel ciclo finale di cottura. Una spia luminosa si accende in corrispondenza di **"end"** per indicare la conclusione del ciclo.

**Mantenimento al caldo:** per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende in corrispondenza di . Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. Un bip sonoro suona a intervalli regolari. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di 3 bip.

## GLI INGREDIENTI

- **I grassi e l'olio:** i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.
- **Uova:** le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Se utilizzate le uova, riducete di conseguenza la quantità di liquido. Rompete l'uovo e aggiungete la quantità di liquido fino a ottenere la dose indicata nella ricetta. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.
- **Latte:** potete utilizzare latte fresco o latte in polvere. Se utilizzate latte in polvere, aggiungete la quantità d'acqua inizialmente prevista. Se utilizzate latte fresco, potete comunque aggiungere acqua: il volume totale deve essere uguale al volume indicato nella ricetta. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.
- **Acqua:** l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. Utilizzate liquidi a temperatura ambiente.
- **Farine:** il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio.
  L'aggiunta all'impasto di avena, di crusca, di germi di grano, di segale o ancora di semi interi, renderanno più pesante e meno voluminoso il pane.
  Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo OO, salvo diverse indicazioni nella ricetta.
  Le nostre ricette sono ottimizzate per l'uso di una farina comune di tipo OO. In caso

I

di utilizzo di miscele di farine speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate 1000 g di pasta in totale nel recipiente e 450 g di pasta in totale in baguette.
La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente. Troverete in commercio anche dei preparati per pane pronti all'uso. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati. In generale, la scelta del programma si farà in funzione del preparato utilizzato. Es.: Pane integrale - Programma 3.

- **Zucchero:** preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero raffinato o a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.
- **Sale:** insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.
- **Lievito:** il lievito consente di gonfiare l'impasto. Utilizzate il lievito per pane attivo disidratato in bustina. La qualità del lievito può variare e non agire sempre allo stesso modo. I tipi di pane ottenuti possono essere diversi in base al lievito utilizzato.
Un lievito vecchio o mal conservato non funzionerà bene quanto un lievito disidratato appena aperto.
Le quantità indicate si riferiscono a un lievito disidratato. Nel caso utilizziate del lievito fresco, dovrete moltiplicare la quantità per 3 (in peso) e diluire il lievito in poca acqua tiepida leggermente zuccherata per un'azione più efficace.
Esiste del lievito disidratato sotto forma di piccole biglie che bisogna reidratare in poca acqua tiepida zuccherata. Si utilizza nelle stesse quantità del lievito disidratato in scaglie, ma vi consigliamo quest'ultimo perché di più facile utilizzo.
- **Gli additivi** (olive, pancetta, ecc) : potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:
  > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
  > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),
  > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi (olive),
  > infarinare leggermente gli ingredienti grassi per incorporarli meglio,
  > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto.

## LA RICETTA BAGUETTE

Per questa realizzazione, avete bisogno di tutti gli accessori dedicati a questa funzione: 1 supporto cottura per baguette (5), 2 piastre antiaderenti per cottura baguette (6), 1 lametta (11) e 1 pennello (10).

**RICETTA PER REALIZZARE 4 BAGUETTE DI CIRCA 100G**
(programma 9 Baguette)

| | |
|---|---|
| c | > Cucchiaino da caffè |
| C | > Cucchiaio da minestra |

Doratura > Media

**Ingredienti:**

| | |
|---|---|
| Acqua | > 170 ml |
| Sale | > 1 cucchiaino |
| Farina T55 | > 280 g |
| Lievito disidratato | > 1 cucchiaino |

### TRUCCO

Per dare ancora più morbidezza alle vostre baguette, aggiungete 1 cucchiaio d'olio nella vostra ricetta. Se volete dare più colore ai vostri 4 sfilatini, aggiungete agli ingredienti 2 cucchiaini di zucchero.

### 1A TAPPA: IMPASTAMENTO E LIEVITAZIONE DELLA PASTA

- Attaccate alla corrente la macchina per il pane - fig. 3.
- Dopo il segnale sonoro, appare in modo predefinito il programma 1 - fig. 9.
- Premete il tasto **"menu"** e selezionate il programma 9 Baguette.
- Selezionate il livello di doratura, avete 3 scelte possibili - fig. 12 :
  - 1 per i panini dolci (viennese, pane al latte, briosciato,…)
  - 2 o 3 per le baguette normali, più o meno dorate
- Premete il tasto ⓘ - fig. 10. Si accende la spia di funzionamento e i 2 punti del timer lampeggiano - fig. 13. Il ciclo impastamento della pasta inizia, seguito dalla lievitazione della pasta.

OSSERVAZIONI:

- Le 2 tappe: impastamento e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,21 ore (26 min. di impastamento seguiti da 55 min. per la lievitazione della pasta).
- Durante la tappa di impastamento, è normale che alcuni punti non siano ben mescolati.
- Quando la preparazione è terminata la macchina per il pane si mette in stand-by. Parecchi segnali sonori vi segnalano che l'impastamento e la lievitazione della pasta sono terminate e la spia di funzionamento lampeggia - fig. 13.

**La pasta deve essere utilizzata nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso.**

### 2A TAPPA: REALIZZAZIONE E COTTURA DELLE BAGUETTE

Per aiutarvi nella realizzazione delle tappe; consultate la guida di lavorazione fornita.

- Togliete il recipiente dalla macchina - fig. 15.
- Infarinate leggermente il piano di lavoro.
- Estraete la pasta dal recipiente e appoggiatela sul piano di lavoro.
- Con la pasta, formate una palla e usando un coltello dividetela in 4 panetti - fig. 18.
- Ottenete 4 panetti di peso uguale, che dovete sagomare a baguette.

#### TRUCCO

Per delle baguette più ossigenate, lasciate riposare i panetti per 5 minuti prima della lavorazione.

Le tappe descritte qui sotto sono da realizzare per ogni panetto.

1) Appiattire il panetto a forma di rettangolo, mantenete uno spessore di circa 1 cm.
2) Piegatelo in 2, di fronte a voi.
3) Partendo da un lato del rettangolo, formate la saldatura premendo la pasta con il palmo della mano su tutta la lunghezza del panetto. Così, assottigliate la forma rettangolare e ottenete un risultato più regolare.
4) Rigirate nuovamente il rettangolo e posizionate la saldatura verso l'alto.
5) Piegatelo di nuovo in 2 arrotolando la pasta attorno al pollice e premendo la saldatura con il palmo della mano, in questo modo la pasta resta tesa.
6) Ripetete i gesti 4 e 5 per ottenere la lunghezza desiderata. Lo spessore e la larghezza del panetto devono restare regolari.

**La lunghezza ottenuta per la baguette deve corrispondere alla dimensione della piastra antiaderente (circa 18 cm).**

7) Spianate il panetto senza premere troppo con le mani per ottenere una forma regolare.

#### TRUCCO

Potete variare i sapori ornando i vostri pani. Per farlo, vi basta, al momento della tappa 7 descritta qui sopra, inumidire poi passare i panetti in semi di sesamo o di papavero.

- Dopo la realizzazione delle baguette, disponetele sulle piastre antiaderenti - fig. 19.

  **La saldatura delle baguette deve trovarsi sotto.**

- Per un risultato ottimale, incidete la parte superiore delle baguette in diagonale usando un coltello seghettato o la lametta fornita per ottenere un'apertura di 1 cm - fig. 20+21.

I

## TRUCCO

Potete variare le presentazioni delle vostre baguette e realizzare delle incisioni usando una forbice su tutta la lunghezza della baguette.

- Usando il pennello da cucina fornito, inumidite generosamente la parte superiore delle baguette, evitando l'accumulo d'acqua sulle piastre antiaderenti.
- Mettete le 2 piastre antiaderenti contenenti le baguette sul supporto baguette fornito - fig. 22.
- Installate il supporto baguette nella vostra macchina per il pane al posto del recipiente.
- Premete nuovamente il tasto ⏻ per rilanciare il programma e fare partire la cottura delle vostre baguette - fig. 23.
- Alla fine del ciclo di cottura, staccate la macchina per il pane dalla corrent - fig. 14 ; Togliete il supporto baguette. Utilizzate sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
- Togliete le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciate raffreddare su una griglia - fig. 24.

## TABELLA DEI CICLI

| PROG. | DORATURA | QUANTITÀ (g) | TEMPO (h) | Preparazione della pasta (Impastamento-Riposo-Lievitazione) (h) | COTTURA (h) | EXTRA (h) | MANTENIMENTO AL CALDO (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | DORATURA | QUANTITÀ (g) | TEMPO (h) | Preparazione della pasta (Impastamento-Riposo-Lievitazione) (h) | COTTURA (h) | EXTRA (h) | MANTENIMENTO AL CALDO (h) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0:10 a intervalli di 10 min | - | 0:10 a intervalli di 10 min | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo per i programmi dall'1 all'10 compresi.

I

## CONSIGLI PRATICI

### 1. PREPARAZIONE DELLE RICETTE

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. **Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
- Rispettate l'ordine di preparazione
  > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
  > Sale
  > Zucchero
  > Farina prima metà dose
  > Latte in polvere
  > Ingredienti specifici solidi
  > Farina seconda metà dose
  > Lievito
- La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
- Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**
- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
  > se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
  > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.

- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

### 2. UTILIZZO DELLA VOSTRA MACCHINA PER IL PANE

- **In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.
- **Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.
- Per il programma baguette dopo le tappe di impastamento e lievitazione della pasta, dovete utilizzare la pasta nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegate l'apparecchio e lasciate raffreddare.
- Pulite il corpo dell'apparecchio e la vasca con un panno umido. Asciugate accuratamente.
- Lavate il recipiente, il mescolatore, il supporto baguette e le piastre antiaderenti in acqua calda.
- Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immergere da 5 a 10 minuti.
- Smontate il coperchio per pulirlo con acqua calda.
- Non lavate nessuna parte in lavastoviglie.
- Non utilizzate detersivi, abrasivi, alcool. Basta un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo o il dell'apparecchio o il coperchio del apparecchio.
- Non riporre il supporto baguette così come le piastre antiaderenti nel recipiente per non rigare il suo rivestimento.



## GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI

### 1. PER I PANI

**Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.**

| | Cause possibili | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pane troppo lievitato | Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo | Pane non abbastanza lievitato | Crosta non abbastanza dorata | Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto | Superficie infarinata |
| Risultati |  |  |  |  |  |  |
| Il tasto Ⓘ è stato premuto durante la cottura | | | | ● | | |
| Quantità di farina insufficiente | | ● | | | | |
| Eccessiva quantità di farina | | | ● | | | ● |
| Quantità di lievito insufficiente | | | ● | | | |
| Eccessiva quantità di lievito | | ● | | ● | | |
| Quantità d'acqua insufficiente | | | ● | | | ● |
| Eccessiva quantità d'acqua | | ● | | | ● | |
| Quantità di zucchero insufficiente | | | ● | | | |
| Farina di scarsa qualità | | | ● | ● | | |
| Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva) | ● | | | | | |
| Acqua troppo calda | | ● | | | | |
| Acqua troppo fredda | | | ● | | | |
| Programma non adatto | | | ● | ● | | |

## 2. Per le baguette

| PROBLEMI / DIFETTI | CAUSE POSSIBILI | SOLUZIONI |
|---|---|---|
| Il panetto non è di sezione costante. | La forma del rettangolo all'inizio non è regolare o non ha uno spessore costante. | Spianate con il matterello se necessario. |
| La pasta è dura da modellare. | Nella ricetta manca un po' d'acqua. | La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio. |
| | La pasta è stata lavorata troppo. | Riformate una palla, lasciate riposare 10 min, prima di ricominciare dall'inizio. |
| | | Procedete alla sagomatura in 2 tappe intervallate da 5 min. di riposo. |
| La pasta è appiccicosa; è difficile formare le baguette. | Avete versato troppa acqua nella ricetta. | Infarinatevi leggermente le mani, ma non la pasta né il piano di lavoro se possibile e continuate la realizzazione delle baguette. |
| | È stata incorporata acqua troppo calda nella ricetta. | |
| La pasta si lacera o diventa granulosa in superficie. | La pasta è stata lavorata troppo. | Riformate una palla, lasciate riposare 10 min. prima di ricominciare dall'inizio. |
| | | Procedete alla sagomatura in 2 tappe intervallate da 5 min. di riposo. |
| Le incisioni sul panetto non sono profonde. | La pasta è appiccicosa: avete versato troppa acqua nella ricetta. | Ricominciate la tappa di sagomatura delle baguette infarinandovi leggermente le mani, ma non la pasta né il piano di lavoro se possibile. |
| | La lama non è abbastanza affilata. | Utilizzate la lama fornita o in mancanza un coltello micro seghettato molto tagliente. |
| | Le vostre incisioni sono troppo esitanti. | Incidete con un movimento deciso, senza esitazioni. |
| Le incisioni hanno tendenza a richiudersi o non si aprono durante la cottura. | La pasta era troppo appiccicosa: avete versato troppa acqua nella ricetta. | La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio. |
| | La superficie del panetto non è stata tesa abbastanza durante la modellatura. | Ricominciate tirando di più la pasta al momento di arrotolarla attorno al pollice. |

| | | |
|---|---|---|
| La pasta si rompe sui lati durante la cottura. | La profondità dell'incisione sul panetto è insufficiente. | Consultate la pagina 71 per la forma ideale delle incisioni. |
| Le baguette cotte si appiccicano al supporto. | Avete inumidito troppo i panetti. | Evacuate l'acqua in eccesso messa con il pennello. |
| | Le piastre del supporto baguette attaccano troppo. | Oliate leggermente le piastre del supporto prima di metterci i panetti. |
| Le baguette non sono abbastanza dorate. | Avete dimenticato di spennellare i vostri panetti con l'acqua prima di infornarli. | Siate attenti durante la vostra prossima realizzazione. |
| | Avete infarinato troppo le baguette durante la sagomatura. | Spennellare bene d'acqua con il pennello prima di infornare. |
| | La temperatura ambiente è elevata (più di 30°C). | Utilizzate acqua più fredda (tra 10 e 15°C) e/o un po' meno lievito. |
| Le baguette non sono abbastanza gonfie. | Avete dimenticato il lievito nella ricetta. | La vostra ricetta non è riuscita, ricominciate dall'inizio. |
| | Il vostro lievito forse era scaduto. | |
| | Nella vostra ricetta mancava acqua. | |
| | Le baguette sono state troppo schiacciate e strette durante la sagomatura. | |



## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI TECNICI

| **PROBLEMI** | **SOLUZIONE** |
|---|---|
| I miscelatori rimangono incastrati nel cestello. | • Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo. |
| I miscelatori rimangono incastrati nel pane. | • Oliate leggermente i miscelatori prima di introdurre gli ingredienti nel cestello; in alternativa, potete utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 67). |
| Dopo aver premuto su ⏻ non succede niente. | • La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli.<br>• È stato impostato un avvio programmato. |
| Dopo aver premuto su ⏻ il motore gira ma la lavorazione non ha inizio. | • Il cestello non è completamente inserito.<br>• Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato. |
| Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente. | • Vi siete dimenticati di premere ⏻ dopo la programmazione.<br>• Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua.<br>• Assenza del miscelatore. |
| Odore di bruciato. | • Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente.<br>• La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette. |

## GARANZIA

• La responsabilità del Marchio non sarà coinvolta in caso d'utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni fornite e la garanzia é annullata.

• Leggete attentamente queste istruzioni prima del primo uso del Vostro apparecchio: in caso di uso non conforme alle istruzioni, Moulinex declina ogni responsabi

## AMBIENTE

• Conformemente alla regolamentazione in vigore, ogni apparecchio fuori uso va reso definitivamente inutilizzabile: staccare e tagliare il filo prima di gettare l'apparecchio.

**Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

## POTETE TROVARE UN FILM DETTAGLIATO SULLA LAVORAZIONE DELLE BAGUETTE SCARICANDO LE ISTRUZIONI FILMATE SUI SEGUENTI SITI INTERNET:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com

ioni
stro
rme
ogni

one

versi

esso

## GÜVENLİK ÖNERİLERİ

⚠ Güvenliğiniz için, bu cihaz, uygulanabilir mevzuat ve yönetmeliklere uygundur (Alçak gerilim direktifleri, Elektromanyetik uyum, besinlerle temas eden malzemeler, çevre...).

### 1. KULLANIM KOŞULLARI

- Bu cihaz bir dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtasıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ⚠ Bu cihaz, çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan, ya da deneyim ve bilgileri olmayan (çocuklar dahil) kişiler tarafından kullanılamaz. Ancak güvenliklerinden sorumlu olup, kendilerini gözetim altında bulunduran kişilerce cihazın kullanımı hakkında bilgilendirilmiş olan kişiler tarafından kullanılmaları mümkündür.
- ⚠ Cihazla oynamamaları için çocukların gözetlenmesi gereklidir.
- Cihazınız yalnızca ev içi kullanıma yöneliktir.
- Kullanmayı bıraktığınızda ve temizlerken, cihazınızı prizden çekiniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
  - cihazın kordonu arızalı ise,
  - cihaz düşmüşse ve gözle görünür hasarlar veya işleyiş anormallikleri arz ediyorsa.

  Bu şıkların herbirinde, her türlü tehlikeden kaçınmak için, cihaz en yakın yetkili satış sonrası servis merkezine gönderilmelidir.
  Garantiye bakınız.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve olağan bakım dışındaki her türlü müdahale, yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, besleme kablosunu veya fişi, suya veya herhangi bir sıvıya sokmayın.
- Besleme kablosunu, çocukların erişebileceği yerlerde salınmaya bırakmayın.
- Besleme kablosu, hiçbir zaman, cihazın sıcak kısımları ile temasta veya yakında, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir yüzey üzerinde olmamalıdır.
- Eğer besleme kablosu veya fiş hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden kaçınmak için, bunların zorunlu olarak bir yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- **İşleyiş esnasında ve hemen sonrasında pencereye dokunmayın. Pencerenin ısısı yüksek olabilir.**
- Cihazı başka cihazlar üzerine koymayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazın içine hiçbir zaman kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerine bir şey yerleştirmeyin.
- Ürünün bazı kısımları alev alırsa, hiçbir zaman su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini prizden çekin. Alevleri ıslak bir bez ile söndürün.
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Bütün cihazlar, ciddi bir kalite kontrolüne tabi tutulmuştur. Rasgele seçilmiş cihazlarla, pratik kullanım testleri yapılmıştır. Bu, olası kullanım izlerini açıklamaktadır.
- İz bıçağının keskin bir kenarı vardır. Kullandıktan sonra kapağını takmayı ve güvenli bir yere koymayı ihmal etmeyiniz.
- **Program sonunda, hazneye veya cihazın sıcak kısımlarına dokunmak için daima mutfak fırın eldiveni kullanın. Cihaz ve baget aksesuarları kullanım sırasında çok ısınırlar.**
- Havalandırma kanallarını hiçbir zaman tıkamayın.
- Çok dikkatli olun, program esnasında veya sonunda kapağı açtığınızda buhar çıkabilir.
- **11 numaralı programı (reçel, komposto) kullandığınızda, kapağı açtığınızda oluşacak buhar ve diğer sıçramalara karşı dikkatli olun.**
- Dikkat, pişirme yuvasının dışına doğru ve ısıtıcı elemanın üzerine doğru taşan hamur alev alabilir, dolayısıyla:
  - tariflerde belirtilmiş miktarları aşmayın.
  - pişirme kabına toplamda 1500 g hamuru ve baget için de toplamda 450 g hamuru aşmayınız.
  - baget tarifleri için 280 g unu ve 1 çay kaşığı mayayı aşmayınız.
  - pişirme kabındaki tarifler için 900 g unu ve 5 çay kaşığı mayayı aşmayınız.
- Bu ürün üzerinde kaydedilmiş akustik güç seviyesi 55 dBa'dır.

TR

### 2. Elektrik güç kaynağı

- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantı hatası, garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takın. Bu zorunluluğa uyulmaması, bir elektrik şokuna ve ciddi yaralanmalara yol açabilir. Güvenliğiniz için, topraklı prizin, ülkenizde yürürlükte olan elektrik tesisatı standartlarına uygun olması zorunludur. Tesisatınızda topraklı priz yoksa, her türlü bağlantı öncesi, elektrik tesisatınızı uygun hale getirecek yetkili bir kuruluşun müdahalesini sağlamanız zorunludur.
- Cihazın fişini kordonundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Yalnızca, iyi durumda, topraklı prizli ve iletken telinin çapı en az ürünle birlikte verilene eşit bir uzatma kablosu kullanın.

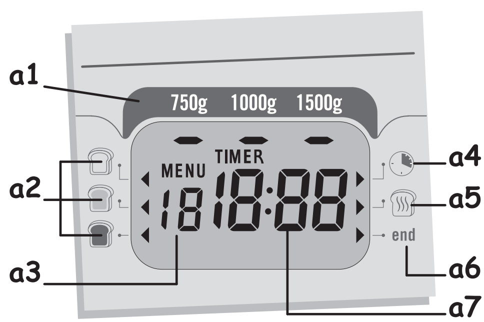
### 3. Tamirler

Onarım işlemleri yalnızca uzmanlar tarafından orijinal yedek parçalar kullanılarak yapılmalıdır. Cihazı kendi başınıza onarmaya çalışmanız tehlikelidir.

## TANIMLAMA

**1.** Ekmek teknesi
**2.** Karıştırıcılar
**3.** Pencereli kapak
**4.** Kontrol tablosu
 a. Gösterge ekranı
  a1. Ağırlık göstergesi
  a2. Kızarma seviyesi
  a3. Menü seçimi
  a4. İleri zamana programlama
  a5. Sıcak tutma
  a6. Pişirme sonu
  a7. Dakika görüntüleme
 b. Program seçimi
 c. Ağırlık seçimi
 d. Çalıştırma/durdurma düğmesi
 e. Çalışma göstergesi
 f. Kızarma rengi seçimi
 g. Program 14 için zaman ayarlı başlangıç ve ayar düğmeleri
**5.** Baget pişirme altlığı
**6.** Bagetler için 2 yapışmaz plaka

Aksesuarlar:
**7.** Dereceli bardak
**8.** a. Çorba kaşığı
 b. Çay kaşığı
**9.** Karıştırıcıları çıkarmak için "kanca"
**10.** Fırça
**11.** İz bıçağı




## İLK KULLANIM ÖNCESİ

### 1. Ambalajı açma

- Cihazınızın ambalajını açın, garanti belgenizi saklayın ve cihazınızın ilk kullanımı öncesinde kullanım talimatını dikkatle okuyun - fig. 1.
- Cihazınızı düz bir zemine yerleştiriniz. Cihazın tüm aksesuarlarını çıkartınız (ölçekli kap, iz bıçağı...) nm - fig. 1.

### 2. Haznenin temizlenmesi

- Cihazın haznesini nemli bir bezle temizleyeniz. İyice kurulayınız - fig. 2.

**İlk kullanımda hafif bir koku hissedilebilir.**

### 3. Cihazın hazırlanması

- Kabloyu çözünüz ve topraklı prize takınız - fig. 3.

## CİHAZIN KULLANIMI

### 1. HOME BREAD BAGUETTE MAKİNENİZİ KULLANMADAN ÖNCE

- Sapı kaldırarak ve teker teker iki kenardaki kilidi açmak için önden arkaya doğru çekerek ekmek kabını çıkarın - fig. 4.
- Daha sonra karıştırıcıları takın - fig. 5.

### 2. MALZEMELERİ EKLEME

- Malzemeleri önerilen sırayla tekneye ekleyin (sayfa 89'deki pratik tavsiyelere bakınız) - fig. 6.
- **Bütün malzemelerin tam olarak tartıldığından emin olun.**

### 3. ÇALIŞTIRMA

- Ekmek teknesini takın - fig. 7. Kavrayıcı üzerinde kilitlemek için ve her 2 taraftan iyi kilitleneceği şekilde tekne üzerine bastırın - fig. 8.
- Ekmek makinesinin fişini prize takın - fig. 3. Sesli sinyalden sonra, başkası seçilmediği taktirde otomatik olarak program 1 - 1000 gr orta seviye kızarma görüntülenir - fig. 9.

### 4. İLK TARİFİNİZ: KLASİK EKMEK

(program 1 temel ekmek )

- **Ekmek makinenizle tanışmanız açısından, ilk ekmeğiniz için TEMEL EKMEK tarifini denemenizi öneririz.**

| | |
|---|---|
| k. k. | > kahve kaşığı |
| ç. k. | > çorba kaşığı |

| | |
|---|---|
| Kızarma | > Orta |
| Ağırlık | > 1000 g |
| Zaman | > 3 : 20 |

**Malzemeler:**

| | |
|---|---|
| Sıvı yağ | > 2 ç. k. |
| Su | > 325 ml |
| Tuz | > 2 k. k. |
| Şeker | > 2 ç. k. |
| Süt tozu | > 2,5 ç. k. |
| Un | > 600 g |
| Maya | > 1,5 k. k. |

- Tarife başlamak için yukarıdaki 1, 2, 3 no'lu etaplara bakınız.
- Daha sonra, KLASİK EKMEK programını başlatınız, - fig. 10. Gösterge ışığı yanar. Dakika saatinin 2 noktası yanıp söner ve zaman ayarı geri sayıma başlar. Çalışma gösterge ışığı yanar - fig. 13. Çevrim başlar.
- Sürecin sonunda, aşağıdaki 11 no'lu etaba bakınız.

### 5. DİĞER PROGRAMLARI SEÇME

- **Her program için, başkası seçilmediği taktirde otomatik olarak beliren bir ayar vardır - fig. 9. Dolayısıyla, istenen ayarları manüel olarak seçebilirsiniz.**
- Program seçimi, birbiri ardına otomatik olarak gerçekleşen bir dizi etap başlatır.
- Çeşitli programlara erişmenizi sağlayan **"menu"** tuşuna basınız. Program numaralarını 1'den 14'e ilerletmek için, **"menu"** tuşuna arka arkaya basınız - fig. 10.
- Seçilen programa ait zaman otomatik olarak görüntülenir.

### 6. EKMEĞİN AĞIRLIĞINI SEÇME

- Ekmek ağırlığı, başka seçim yapılmadığı taktirde otomatik olarak 1000 gr üzerine ayarlanır. Bazı tarifler 750 gr.'lık bir ekmek hazırlamaya izin vermeyecektir.
- **İlave bilgi için tarifteki detaylara bakınız.**
- **5, 9, 11, 12, 13, 14 programlarının ağırlık ayarı yoktur.**
- Seçili ürünü ayarlamak için düğme üzerine basın: 750 gr, 1000 gr veya 1500 gr - fig. 11. Seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanar.

### 7. EKMEĞİN KIZARMA SEVİYESİNİ SEÇME

- Ekmeğin kızarma derecesi normalde orta dereceye ayarlıdır.
- 5, 11, 12 ve 13 no'lu programlarda ekmeğin kızarma seviyesi ayarı yoktur. Üç seçim mümkündür: AÇIK/ORTA/KOYU.
- İlk verilen ayarı değiştirmek isterseniz, seçilen ayarın karşısındaki gösterge ışığı yanıncaya kadar düğmesine basın - fig. 12.

### 8. BİR PROGRAMI BAŞLATMA

- Seçilen programı başlatmak için - fig. 10. tuşuna basınız - Program başlar. Programa ait zaman görüntülenir. Daha sonraki etaplar otomatik olarak birbiri ardına çalışır.

TR

## 9. İLERİ ZAMANA PROGRAMLAMAYI KULLANMA

- **Hazırladığınız ekmeğin seçtiğiniz saatte hazır olması için, cihazı 15 saat öncesine kadar önceden programlayabilirsiniz.**
  **Zaman ayarlı program 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14 programları için kullanılamaz.**

Bu etap, programın, kızarma seviyesinin ve ağırlığın seçilmesinden sonra gelir. Program zamanı görüntülenir. Programı başlattığınız an ile ekmeğinizin hazır olmasını istediğiniz saat arasındaki farkı hesaplayın. Makine, program çevrimleri süresini otomatik olarak dahil eder.
(+) ve (−) düğmeleri yardımıyla, hesapladığınız süreyi seçin ((+) yukarı doğru ve (−) aşağı doğru).
Kısa basışlar, 10 dakika + kısa biplik dilimlerle bir geçişe imkan verir.
Uzun bir basış halinde, geçiş, 10 dakikalık dilimler halinde süreklidir.
**Örnek:** saat 20.00 ve ekmeğinizin ertesi sabah 7.00'de hazır olmasını istiyorsunuz. (+) ve (−) düğmeleri yardımıyla 11 saat programlayın.
⏻ düğmesine basın. Bir sesli sinyal gelir.
İlgili gösterge ışığı yanar ve dakika ◀ görüntülenir ve dakika ◐ saatinin 2 : noktası yanıp söner. Geri sayım başlar. İşleyiş göstergesi yanar. Eğer hata yaparsanız veya saat ayarını değiştirmek isterseniz, bir sesli sinyal gelinceye kadar uzun şekilde ⏻ düğmesine basın. İlk ayarlı zaman görüntülenir. İşlemi tekrar edin.
**Bazı besinler bozulabilir.**
**Taze süt, yumurta, yoğurt, peynir, taze meyve içeren tarifler için zaman ayarlı programını kullanmayın.**

## 10. BİR PROGRAMI DURDURMA

- Sürecin sonunda program otomatik olarak durur ve **end** işaretinin karşısındaki ikaz ışığı yanar.
- Çalışmakta olan programı durdurmak için veya ileri zamana ayarlı programı iptal etmek için ⏻ tuşuna 5 saniye basınız - **fig. 10.**

## 11. EKMEĞİNİZİ KALIBINDAN ÇIKARMA

- Bu etap baget pişirme süreci ile ilgili değildir. Pişirme veya ısıtma çevriminin sonunda, ekmek makinesinin fişini prizden çekin - **fig. 14.** Sap üzerinden çekerek ekmek teknesini çıkarın. Daima fırın eldiveni kullanın, çünkü teknenin sapı ve kapağın içi sıcaktır - **fig. 15.** Sıcakken ekmeği kalıptan çıkarın ve bir tabak üzerinde 1 saat soğumaya bırakın - **fig. 16.**
- Kalıptan çıkarma esnasında, karıştırıcılar, ekmeğin içinde sıkışıp kalabilir.
  Bu durumda, "kanca" aksesuarını aşağıdaki şekilde kullanın:
  - › ekmek kalıptan çıkarıldıktan sonra, henüz sıcakken kenarı üzerine yatırın ve fırın eldiveni olan elinizde tutun,
  - › kancayı karıştırıcının ekseni içine yerleştirin ve karıştırıcıyı çıkarmak için hafifçe çekin - **fig. 17,**
  - › diğer karıştırıcı için işlemi tekrar edin,
  - › ekmeği yukarı kaldırın ve bir ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

# PROGRAMLAR

## MENÜDE ÖNERİLEN PROGRAMLARI KEŞFEDİNİZ

- ❶ temel ekmek

Temel ekmek programı, buğday unu kullanılan ekmek tariflerinin büyük kısmını hazırlamanıza olanak tanır.

- ❷ Fransız ekmeği

Fransız ekmeği programı, bir Fransız geleneksel beyaz ekmeği tarifine karşılık gelir.

- ❸ tam ekmek

Tam ekmek programı, tam ekmek için un kullanıldığında seçilmelidir.

- ❹ şekerli ekmek

Şekerli ekmek programı, daha fazla yağlı madde ve şeker içeren tarifler için uygundur. Kullanıma hazır poğaçalar veya sütlü ekmekler için malzemeler kullanırsanız, toplam 1000 gr hamuru aşmayın.

- ❺ süper hızlı ekmek

Süper hızlı ekmek programı, SÜPER HIZLI ekmek tarifine özgüdür. Bu program için, ağırlık ve renk ayarı mevcut değildir. Bu tarife için suyun en fazla 35° ile 40° C arasında olması gerekir.

- ❻ glütensiz ekmek

Glütensiz ekmek, yalnızca, kullanıma hazır glütensiz malzemelerden hareketle hazırlanmalıdır. Bir çok tahılda (buğday, arpa, çavdar, yulaf, vs.) mevcut glütene karşı toleransı olmayan kişiler (koeliak hastalığı) için uygundur. Paket üzerinde belirtilen özel talimatlara bakınız. Başka unlarla bulaşma riski olmaması için kap sistematik olarak temizlenmelidir. Glütensiz katı bir rejim uyguluyorsanız, kullanılan mayanın da aynı şekilde glütensiz olduğundan emin olun. Glütensiz unların içeriği, optimal bir karışıma imkan vermez. Dolayısıyla, yoğurma esnasında kenarların hamurunu esnek plastikten bir spatula ile çevirmek gerekir. Glütensiz ekmek, normal ekmeğe göre daha yoğun içerikte ve daha soluk renkte olacaktır.

- ❼ tuzsuz ekmek

Ekmek, günlük en önemli tuz katkısını sağlayan besinlerden biridir. Tuz tüketiminin azaltılması, kalp ve damar hastalığı risklerinin azaltılmasına imkan verir.

- ❽ omega 3 bakımından zengin ekmek

Bu ekmek, beslenme açısından dengeli ve komple bir tarif sayesinde Omega 3 yağ asitleri açısından zengindir. Omega 3 yağ asitleri, kalp ve damar sisteminin düzgün işleyişine katkıda bulunurlar.

- ❾ baget

Baget programı kendi bagetlerinizi evinizde yapmanızı sağlar. Bu program 2 zamanda çalışır.
1. etap › Hamurun yoğrulması ve kabarması.
2. etap › Pişirme
**Pişirme süreci bagetlerinizin hazırlanmasından sonra gerçekleşir** (bagetlerin hazırlanmasına yardımcı olması için ekmek makinenizle beraber ilave hazırlama kılavuzunuz olacaktır).

- ❿ kek

Kabartma tozu ile kurabiye ve pastaların yapılmasına imkan verir.

- ⓫ Şekerleme

Reçel ve komposto programı, şekerlemeyi otomatik olarak tekne içinde pişirir.

- ⓬ taze hamurlar

Program 12 yalnızca yoğurur. Kabarmamış hamurlara yöneliktir. Örnek : erişteler.

- ⓭ kabarmış hamurlar

Kabarmış hamurlar programı pişirmez.Bütün kabarmış hamurlar için bir hamur yoğurma ve kabartma programına karşılık gelmektedir. Örnek: pizza hamuru.

- ⓮ yalnızca pişirme

Pişirme programı, yalnızca 10 ila 70 dakika arası pişirmeye imkan vermektedir. 10 dakikalık dilimler halinde, açık, orta veya iyi kızarmış olarak ayarlanabilmektedir.
Bu program tek başına kullanılabildiği gibi;
a) kabarmış hamurlar programı ile birlikte,
b) daha önceden pişmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya kıtır yapmak için,
c) bir ekmek çevrimi esnasında uzun süren elektrik.

**Bu programda baget pişirilemez.**

**14 numaralı programın kullanımı esnasında, ekmek makinesi gözetimsiz bırakılmamalıdır.**

**Kabuğun istenen rengi elde edildiğinde, pişirme süreci bitmese dahi ⓘ düğmesine uzun bir basış ile program manüel olarak durdurulabilir.**

TR

## ÇEVRİMLER

Sayfa 87-88'teki bir tablo, seçilen programa göre değişik çevrimlerin adımlarını gösterir.

| YOĞURMA › | DİNLENME › | KABARMA › | PİŞİRME › | SICAK TUTMA |
|---|---|---|---|---|
| Hamurun yapısının ve dolayısıyla iyi kabarmasının kapasitesinin oluşturulmasına imkan verir. | Yoğurmanın kalitesinin iyileşmesi için hamurun gevşemesine imkan verir. | Mayanın, ekmeği kabartmak ve aromasını geliştirmek için etki ettiği zaman. | Hamuru ekmeğin içine dönüştürür ve kabuğunun kızararak kıtır olmasını sağlar. | Pişirme sonrası ekmeğin sıcak tutulmasını sağlar. Bununla birlikte yine de, Pişirme tamamlandığında ekmeğin kalıbından çıkarılması tavsiye edilir. |

**Yoğurma:** hamur, kabarma çevrimleri arasında 1. veya 2. yoğurma çevriminde veya mayalanma döneminde bulunur.

## PRATİK BİLGİLER

Bu çevrim esnasında ve 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 programları için malzemeleri ekleyebilirsiniz: kuru yemişler, zeytinler, salamlar, vs...
Sesli bir sinyal, hangi anda müdahale etmeniz gerektiğini size bildirir.

Hazırlama zamanları tekrar tablosuna (sayfa 87-88) ve "extra" sütununa bakın. Bu sütun, sesli sinyal duyulduğunda cihazınızın ekranında görüntülenecek zamanı belirtir. Sesli sinyalin hangi zaman sonunda duyulacağını daha kesinlikle bilmek için, "extra" sütunu zamanını toplam pişirme zamanından çıkarmak yeterli olacaktır.
**Örnek:** "extra" = 2:51 ve "toplam zaman" = 3:13, malzemeler 22 dakikanın sonunda eklenebilecektir.

**Kabarma:** hamur, 1., 2. veya 3. kabarma çevriminde bulunmaktadır.

**Pişirme:** ekmek, sonuncu pişirme çevriminde bulunmaktadır. Karşıda görsel bir gösterge yanar : **"end"** ve çevrimin sonunu belirtir.

**Sıcak tutma:** 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 numaralı programlar için, hazırlanan ekmeği cihazda bırakabilirsiniz. Pişirme sonrası, bir saatlik sıcakta tutma çevrimi otomatik olarak zincirleme gelir. Karşıda görsel bir gösterge yanar. Sıcakta tutma saati esnasında görüntüleyici 0:00'da kalır. Düzenli aralıklarla bir bip sesi duyulur. Çevrim sonunda, cihaz 3 bip sesi çıkararak otomatik olarak durur.

## MALZEMELER

- **Yağlı maddeler ve sıvı yağ:** yağlı maddeler ekmeği daha dolgun ve daha lezzetli kılarlar. Aynı zamanda, ekmeğin daha iyi ve daha uzun zaman muhafaza edilmesini sağlar. Fazla yağlı madde, kabarmayı yavaşlatır. Eğer tereyağı kullanırsanız, hazırlanan malzemeler içinde homojen biçimde dağıtmak için küçük parçalara ayırın veya yumuşatın. 15 gr tereyağı yerine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Sıcak tereyağı kullanmayın. Yağlı maddelerin maya ile temas etmesinden kaçının, çünkü yağlı madde, mayanın yeniden nemlenmesine engel olabilir.
- **Yumurtalar:** yumurtalar hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengini iyileştirir ve ekmek içinin iyi bir şekilde gelişmesini sağlar. Yumurta kullanıyorsanız, sıvı miktarını aynı ölçüde azaltın. Yumurtayı kırın ve tarifte belirtilen sıvı miktarı elde edilinceye kadar sıvı ile tamamlayın. Tarifler, 50 gramlık ortalama bir yumurta için öngörülmüştür, eğer yumurtalar daha büyükse, biraz un ekleyin ; eğer yumurtalar daha küçükse, biraz daha az un koymak gerekir.
- **Süt:** taze süt veya süt tozu kullanabilirsiniz. Süt tozu kullanıyorsanız, başlangıçta öngörülmüş su miktarını ekleyin. Taze süt kullanıyorsanız, su da ekleyebilirsiniz: toplam hacim, tarifte öngörülmüş miktara eşit olmalıdır. Süt aynı zamanda inceltici bir etki de yapar ve daha düzebir doku ve dolayısıyla daha güzel bir ekmek içi görünümü elde etmeye imkan verir.
- **Su:** su, mayayı yeniden nemlendirir ve harekete geçirir. Aynı zamanda unun nişastasını da nemlendirir ve ekmek içinin oluşumuna imkan verir. Su yerine, tamamen veya kısmen, süt veya başka sıvılar kullanılabilir. Ortam ısısında sıvılar kullanın.
- **Unlar:** unun ağırlığı, kullanılan un tipine bağlı olarak önemli ölçüde değişir. Unun kalitesine göre, ekmek pişirme sonuçları da değişebilir. Unu geçirimsiz bir kapta muhafaza edin, çünkü un, iklim koşulları değişikliklerine tepkime gösterir ve nem emer veya kaybeder. Standart bir un yerine, tercihen, "güçlü", "ekmek yapılabilir" veya "fırıncı" unu olarak adlandırılan bir un kullanın.
  Ekmek hamuruna, yulaf, kepek, buğday filizi, çavdar veya bütün tohumlar eklenmesi, daha ağır ve daha az kabarmış bir ekmeği ortaya çıkaracaktır.
  Tariflerde aksi belirtilmediği taktirde, T55 tipi bir un tavsiye edilir.
  Tariflerimiz normal bir T55 tip unun kullanımı için optimize edilmiştir. Ekmek veya çörek veya sütlü ekmek için özel un karışımlarının kullanılması halinde, pişirme kabına toplamda 1000 g hamuru ve baget için de toplamda 450 g hamuru aşmayınız.
  Unun elenmesi de sonuçlar üzerine etki

edecektir: un ne kadar tam ise (yani, buğday tohumunun zarfının bir kısmını içermekte ise), hamur o ölçüde az kabaracak ve ekmek o ölçüde yoğun olacaktır. Piyasada, kullanıma hazır ekmeklik malzemeler de bulabilirsiniz. Bu malzemelerin kullanımı için, üreticinin önerilerine bakın. Genel olarak, program seçimi, kullanılan malzemelere bağlı olarak yapılacaktır.
Örnek: Tam ekmek - Program 3.

- **Şeker:** beyaz veya esmer şekere ya da bala öncelik tanıyın. Rafine şeker veya parça şeker kullanmayın. Şeker, mayayı besler, ekmeğe iyi bir lezzet verir ve kabuğun kızarmasını iyileştirir.
- **Tuz:** besine lezzet verir ve maya faaliyetini düzenlemeye imkan verir. Maya ile temasa geçmemelidir. Tuz sayesinde hamur sıkı olur ve çok hızlı kabarmaz. Hamurun yapısını da iyileştirir.
- **Maya:** maya, hamuru kabartmaya imkan verir. Poşet içinde satılan, nemi alınmış, aktif fırıncı mayası kullanın.
  Mayanın kalitesi değişken olabilir, her zaman aynı şekilde kabarmaz. Dolayısıyla, kullanılan mayaya bağlı olarak ekmekler farklı olabilir.
  Eski bir maya veya kötü muhafaza edilmiş bir maya, paketi yeni açılmış, nemi alınmış bir maya kadar iyi sonuç vermeyecektir.
  Verilen oranlar, nemi alınmış bir maya içindir. Taze maya kullanılması halinde, miktarı 3 ile (ağırlık olarak) çarpmak ve daha etkili olması için mayayı biraz hafif şekerli ılık su içinde eritmek gerekir.
  Hafif şekerli biraz ılık su ile yeniden nemlendirilmesi gereken küçük bilyeler biçiminde nemi alınmış mayalar mevcuttur. Payetler halindeki nemi alınmış maya ile aynı oranlarda kullanılırlar fakat kullanım kolaylığı için biz payetler şeklinde olanı tavsiye edeceğiz.
- **Katkı maddeleri** (zeytin, salam parçacıkları, vs.): istediğiniz ilave katkı maddeleri ile tariflerinizi size özel kılabilirsiniz fakat aşağıdakilere dikkat edin:
  - katkı maddelerinin ve özellikle kurutulmuş meyve gibi en kırılgan olanlarının ilavesi için sesli sinyale uyun,
  - en katı tohumlar (örneğin keten veya susam), makinenin kullanımını kolaylaştırmak için (örneğin, zaman ayarlı başlangıç), yoğurmanın başlangıcından itibaren dahil edilebilir,
  - çok nemli malzemeleri (zeytinler) iyice durulayın,
  - daha iyi bir karışım için, yağlı malzemeleri hafifçe unlayın,
  - özellikle peynir, taze meyve ve taze sebze gibi ek malzemelerden çok fazla miktarda eklemeyin, aksi taktirde hamurun iyi gelişiminin bozulması riski ortaya çıkar.

TR

## BAGET TARİFİ

Bu işlemde bu fonksiyon için hazırlanmış aksesuarlara ihtiyacınız vardır: 1 adet baget pişirme altlığı (5), baget pişirmek için 2 adet yapışmaz plaka (6), 1 bıçak (11) ve 1 fırça (10).

**YAKLAŞIK 100 GRAMLIK 4 BAGET İÇİN TARİF**
(program 9 baget )

| | |
|---|---|
| k. k. | > kahve kaşığı |
| ç. k. | > çorba kaşığı |

Kızarma > Orta

**Malzemeler:**

| | |
|---|---|
| Su | > 170 ml |
| Tuz | > 1 k. k. |
| Un T55 | > 280 g |
| Kuru ekmek mayası | > 1 k. k. |

### PRATİK BİLGİLER

Bagetlerinizin daha yumuşak olmasını istiyorsanız tarifinize 1 çorba kaşığı zeytin yağı ilave ediniz. 4 ekmeğinize daha fazla renk vermek istiyorsanız karışıma 2 kahve kaşığı şeker ilave ediniz.

## 1. ETAP: HAMURUN YOĞRULMASI VE KABARMASI

- Ekmek cihazını fişe takınız - fig. 3.
- Sesli ikazdan sonra 1 no'lu program otomatik olarak görüntülenir - fig. 9.
- **"menu"** tuşuna basınız ve 9 baget programını seçiniz.
- Kızarma seviyesini seçiniz, 3 farklı seçeneğiniz vardır - fig. 12:
- küçük tatlı ekmekler için 1 (viyana, sütlü ekmek, briyos,...)
- normal bagetler için, az veya çok kızarmış 2 veya 3
- (I) tuşuna basınız - fig. 10. Çalışma ikaz ışığı yanar ve dakika göstergesinin 2 noktası yanıp söner - fig. 13. Hamurun yoğrulma aşaması başlar, hamurun kabarması ile devam eder.

UYARILAR:

- Hamurun yoğrulması ve kabarması otomatik olarak gerçekleşir ve toplam 1 saat 21 dakika sürer (26 dakika yoğurmanın ardından hamurun kabarması için 55 dakika).
- Yoğurma işlemi sırasında bazı bölgelerin iyice karışmaması normaldir.
- Hazırlık aşaması bittiğinde cihaz bekleme moduna geçer. Sesli ikazlar hamurun yoğrulma ve kabarma işleminin sona erdiğini bildirir ve çalışma ikaz ışığı yanıp söner - fig. 13 no'lu şekil.

**Hamur sesli ikazları takip eden bir saat içinde kullanılmalıdır. Bundan sonra cihaz sıfırlanır ve baget programı silinir.**

## 2. ETAP: BAGETLERİN HAZIRLANMASI VE PİŞİRİLMESİ

Etabın gerçekleştirilmesinde size yardımcı olması için verilen hazırlama kılavuzuna bakınız.

- Cihazın haznesini çıkartınız - fig. 15.
- Çalışma alanınızı hafifçe unlayınız.
- Hamuru hazneden çıkartınız ve çalışma alanınıza koyunuz.
- Hamurdan bir top yapınız ve bıçak yardımıyla 4 topağa bölünüz - fig. 18.
- Baget şeklini verebileceğiniz eşit ağırlıkta 4 hamur parçası elde edersiniz.

### PRATİK BİLGİLER

Bagetlerinizi daha hafif ve kabarık yapmak istiyorsanız; hamur toplarınızı şekillendirmeden evvel 5 dakika dinlendirin

Aşağıdaki etaplar her hamur parçasına uygulanacaktır.

1) Hamur parçasını dikdörtgen şeklinde düzleştiriniz, kalınlığının yaklaşık 1 cm olmasını sağlayınız.
2) Düzleştirdiğiniz hamur parçasını kendinize doğru 2'ye katlayınız.
3) Dikdörtgenin bir kenarından başlayarak hamur parçasının uzunluğu boyunca avucunuzun içiyle bastırarak şekil veriniz. Bu şekilde dikdörtgen şekli inceltirsiniz ve daha düzgün bir sonuç elde edersiniz.
4) Dikdörtgeni yine döndürünüz ve birleşim noktası yukarı gelecek şekilde tutunuz.
5) Hamuru parmağın ucunda sararak ve birleşim yerini avuç içiyle bastırarak yeniden 2'ye katlayınız, bu şekilde hamur gergin olacaktır.
6) İstenilen uzunluğu elde etmek için 4 ve 5 no'lu işlemleri yineleyiniz. Hamur parçasının kalınlığı ve uzunluğu muntazam olmalıdır.

**Bagetin uzunluğu yapışmaz plakanın boyuna uygun olmalıdır (yaklaşık 18 cm).**

7) Düzgün bir şekil elde etmek için hamuru, fazla bastırmadan rulo yapınız.

### PRATİK BİLGİLER

Ekmeklerinizi çeşitlendirerek değişik tatlar elde edebilirsiniz. Bunun için yukarıdaki 7'nci aşama sırasında hamur parçalarını susam veya haşhaş taneleri üzerinde yuvarlamanız yeterlidir.

- Bagetler hazır olduğunda bagetleri yapışmaz plakaların üzerine yerleştiriniz - fig. 19.

**Bagetlerin birleşim yeri alta bakmalıdır.**

- En iyi verimi almak için bagetlerin üzerinde dişli bıçak veya makineyle verilen iz bıçağını kullanarak 1 cm'lik kesik yapınız - fig. 20+21.

### PRATİK BİLGİLER

Bagetlerinizin görünümlerini bir makas yardımıyla bagetin uzunluğu boyunca yarıklar açarak çeşitlendirebilirsiniz.

- Cihazla beraber tedarik edilen mutfak fırçası ile bagetlerin üzerini, yapışmaz plakalara su toplanmamasına dikkat ederek nemlendiriniz.
- İçinde bagetler bulunan 2 yapışmaz plakayı cihazla birlikte tedarik edilen baget altlığı üzerine yerleştiriniz - fig. 22.
- Baget altlıklarını haznenin yerine ekmek pişirme cihazının içine yerleştiriniz.
- Programı tekrar çalıştırmak için (I) tuşuna yeniden basınız ve bagetlerinizi pişirme işlemini başlatınız - fig. 23.
- Pişirme sürecinin sonunda ekmek pişirme cihazının elektrik bağlantısını sökünüz - fig. 14; Baget altlığını çıkartınız. Altlık çok sıcak olduğundan her zaman koruyucu eldiven kullanınız.
- Bagetleri yapışmaz plakalardan çıkartınız ve soğumaya bırakınız - fig. 24.

TR

## SÜREÇLER

| PROG. | KIZARMA | EBAT (gramlık) | TOPLAM SÜRE (saat) | Hamurun hazırlanması (Yoğurma-Dinlendirme-Kabartma) (saat) | PİŞİRME (saat) | EKSTRA (saat) | SICAK TUTMA (saat) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 1 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | 2:20 | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:15<br>3:20<br>3:25 | | 0:55<br>1:00<br>1:05 | 2:55<br>3:00<br>3:05 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 2 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | 2:24 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:34<br>3:39<br>3:44 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 3 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:32 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 4 | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:45 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 5 | - | 1000 | 1:20 | 0:35 | 0:45 | - | 1:00 |

| PROG. | KIZARMA | EBAT (gramlık) | TOPLAM SÜRE (saat) | Hamurun hazırlanması (Yoğurma-Dinlendirme-Kabartma) (saat) | PİŞİRME (saat) | EKSTRA (saat) | SICAK TUTMA (saat) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | 1:15 | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 2:15<br>2:20<br>2:25 | | 1:00<br>1:05<br>1:10 | 2:05<br>1:10<br>2:15 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 7 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | 2:27 | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:37<br>3:42<br>3:47 | | 1:10<br>1:15<br>1:20 | 3:17<br>3:22<br>3:27 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 8 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | 2:40 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 3:45<br>3:50<br>3:55 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 3:22<br>3:27<br>3:32 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 9 | 1 | - | 2:07 | 1:21 | 0:46 | 1:46 | 1:00 |
| | 2 | - | 2:03 | | 0:42 | 1:42 | 1:00 |
| | 3 | - | 2:14 | | 0:53 | 1:53 | 1:00 |
| 10 | 1 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | 0:15 | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 2 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| | 3 | 750<br>1000<br>1500 | 1:20<br>1:25<br>1:30 | | 1:05<br>1:10<br>1:15 | 1:15<br>1:20<br>1:25 | 1:00<br>1:00<br>1:00 |
| 11 | - | - | 1:05 | 0:15 | 0:50 | - | - |
| 12 | - | - | 0:15 | 0:15 | - | - | - |
| 13 | - | - | 1:25 | 1:25 | - | - | - |
| 14 | 1 | - | 0:10: 10 dakikalık dilimler halinde | - | 0:10: 10 dakikalık dilimler halinde | - | - |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | | | | | | |

Not: toplam süreye, 1'den 10'e kadar (dahil) programlar için sıcak tutma zamanı dahil değildir.

## PRATİK TAVSİYELER

### 1. TARİFLERİN HAZIRLANMASI

- Kullanılan tüm malzemeler ortam ısısında olmalı (aksi belirtilmediği taktirde) ve hassasiyetle tartılmalıdır. **Sıvıları, verilen dereceli bardak ile ölçün. Bir tarafta çay kaşığı ve diğer tarafta çorba kaşığı ölçüsü bulunan çift dozlayıcıyı kullanın.** Kötü ölçümler sonucu kötü neticeler ortaya çıkabilir.
- Hazırlama sırasına uyunuz
  - › Sıvılar (tereyağı, sıvı yağ, yumurta, su, süt)
  - › Tuz
  - › Şeker
  - › Unun ilk yarısı
  - › Süt tozu
  - › Özel katı malzemeler
  - › Unun ikinci yarısı
  - › Maya
- Un miktarı ölçümünün hassas yapılması önemlidir. Bu nedenle, un, bir mutfak terazisi yardımıyla tartılmalıdır. Poşette sunulan, nemi alınmış aktif ekmek mayası kullanın. Tariflerde aksi belirtilmedikçe kabartma tozu kullanmayın. Bir maya poşeti açıldığında 48 saat içinde tüketilmelidir.
- Hazırladığınız besinlerin kabarmasını bozmamak için, bütün malzemeleri başlangıçtan itibaren tekneye koymanızı ve kullanım esnasında kapağı açmaktan kaçınmanızı (aksi belirtilmediği taktirde) tavsiye ederiz. Malzemelerin sırasına ve tariflerde belirtilen miktarlara tam olarak uyun. **Önce sıvılar, daha sonra katı malzemeler. Maya, sıvılarla, tuz ve şekerle temas etmemelidir.**
- **Ekmek hazırlanması, ısı ve nem koşullarına karşı çok hassastır. Havanın çok sıcak olması halinde, her zamankinden daha taze sıvılar kullanılması tavsiye edilir. Aynı şekilde, soğuk havalarda, suyun veya sütün ılıtılması gerekebilir (hiçbir zaman 35°C aşılmamalıdır).**
- **Bazen, yoğurmanın ortasında hamurun durumunu kontrol etmek yararlı olabilir:** hazenin kenarlarına yapışmayan homojen bir topak oluşturmalıdır.
  - › yoğrulmamış unlar kalmışsa, biraz daha su ekleyin,
  - › aksine, hamur çok nemli ise ve haznenin kenarlarına yapışıyorsa biraz un eklemek gerekir.

  Bu eklemeler yavaş yavaş yapılmalıdır (her seferinde en fazla 1 çorba kaşığı) ve yeniden müdahalede bulunmadan önce iyileşme olup olmadığını gözlemlenmelidir.
- **Çokça yapılan bir hata, maya ekleyerek ekmeğin daha fazla kabaracağını düşünmektir.** Oysa, fazla maya hamurun yapısını kırılganlaştırır ve hamur fazla kabarır fakat söner. Pişirmeden hemen önce parmak ucuyla hafifçe yoklayarak hamurun durumunu değerlendirebilirsiniz: hamur hafif bir direnç göstermeli ve parmak izi yavaş yavaş kaybolmalıdır.

### 2. EKMEK PİŞİRME MAKİNENİZİN KULLANILMASI

- **Elektrik kesintisi halinde:** eğer çevrim esnasında, program bir elektrik kesintisi ile veya hatalı bir işlem dolayısıyla kesintiye uğrarsa, makinenin, programlamanın korunacağı 7 dakikalık bir koruma süresi vardır. Çevrim, kaldığı yerden tekrar başlayacaktır. Bu sürenin ötesinde, programlama iptal olur.
- **Eğer iki programı zincirleme eklerseniz,** ikinci hazırlamayı başlatmadan önce 1 saat bekleyin.
- Baget programı için, hamurun yoğrulması ve kabarması işlemlerinden sonra, sesli ikazları takip eden bir saat içinde hamuru kullanınız. Daha sonra cihaz sıfırlanır ve baget programı silinir.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Cihazın gövdesini ve teknenin içini nemli bir sünger ile temizleyin. Özenle kurutun.
- Pişirme kabını, karıştırıcıyı, baget altlığını ve yapışmaz plakaları sıcak suyla yıkayınız.
- Karıştırıcı tekne içinde kalırsa, 5 ila 10 dakika suda bekletin.
- Sıcak su ile temizlemek için kapağı sökün.
- Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Bulaşık deterjanı, aşındırıcı sünger veya alkol kullanmayın. Yumuşak ve nemli bir bez kullanın.
- Cihazın gövdesini veya kapağını hiçbir zaman suya daldırmayın.
- Yüzeyine zarar verebileceğinden baget altlığını ve yapışmaz plakaları pişirme kabının içine koymayınız.

## ARIZA KILAVUZU

### 1. Ekmekler için

**Beklenen sonucu alamıyor musunuz ? Bu tablo size yardımcı olacaktır.**

| | Muhtemel sebepler | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Fazla kabarmış ekmek | Çok kabardıktan sonra sönmüş ekmek | Yeterince kabarmamış ekmek | Yeterince kızarmamış kabuk | Kenarlar esmer fakat ekmek yeterince pişmemiş | Kenarları ve üstü unlu |
| Sonuçlar |  |  |  |  |  |  |
| ⏻ düğmesi pişirme esnasında harekete geçmiş | | | | ● | | |
| Yeterince un yok | | ● | | | | |
| Fazla un var | | | ● | | | ● |
| Yeterince maya yok | | | ● | | | |
| Fazla maya var | | ● | | ● | | |
| Yeterince su yok | | | ● | | | ● |
| Fazla su var | | ● | | | ● | |
| Yeterince şeker yok | | | ● | | | |
| Kötü kalite un | | | ● | ● | | |
| Malzemeler doğru oranlarda değil (çok fazla miktar) | ● | | | | | |
| Su çok sıcak | | ● | | | | |
| Su çok soğuk | | | ● | | | |
| Uygun olmayan program | | | ● | ● | | |

## 2. BAGETLER İÇİN

| PROBLEMLER / ARIZALAR | MUHTEMEL SEBEPLER | ÇÖZÜMLER |
|---|---|---|
| Baget şekli verdiğiniz hamur parçasının kesiti düzgün değil. | En baştaki dikdörtgenin şekli düzgün değildi veya kalınlığı eşit değildi. | Gerekirse pastacı merdanesiyle düzleştirin. |
| Hamur şekil verilemeyecek kadar sert. | Tarifinizde biraz daha su gerekiyor. | Tarifiniz başarılı olmadığından en baştan başlamalısınız. |
| | Hamuru çok fazla oyaladınız. | Bir top yapın, yeniden başlamadan önce 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. |
| | | Arada 5 dakika dinlendirerek 2 aşamada yeniden şekillendirin. |
| Hamur yapış yapış; baget şeklini almıyor. | Tarifinizde çok fazla su katılmış. | Ellerinizi biraz unlayın, ancak hamuru veya tezgahı unlamayın ve bagetleri hazırlamaya devam edin. |
| | Tarifinizde kullandığınız su çok sıcakken katılmış. | |
| Hamur kopuyor veya yüzeyinde tanelenme oluyor. | Hamuru çok fazla oyaladınız. | Bir top yapın, yeniden başlamadan önce 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın. |
| | | Arada 5 dakika dinlendirerek 2 aşamada yeniden şekillendirin. |
| Baget şekli verdiğiniz hamur parçası üzerindeki çizikler keskin değil. | Hamur yapışkan halde: tarifinizde çok fazla su katılmış. | Ellerinizi biraz unlayın, ancak hamuru veya tezgahı unlamayın ve bagetleri yeniden şekillendirin. |
| | Bıçak iyice batırılmamış. | Ürünle verilen bıçağı veya yoksa oldukça keskin küçük dişli bir bıçağı kullanın. |
| | Çizikler kararlı şekilde atılmamış. | Hızlı ve kararlı bir şekilde çizik atın. |
| Çizikler kapanmaya eğilimli veya pişirirken açılmıyor. | Hamur çok yapışkan olmuş: tarifinizde çok fazla su katılmış. | Tarifiniz çok başarılı olmadığından en baştan başlamalısınız. |
| | Hamur parçasının şekillendirilmesi esnasında yüzeyi çok gergin olmamış.Tarifiniz çok başarılı olmadığından en baştan başlamalısınız. | İşleme yeniden başlayarak hamuru yuvarlama esnasında daha gergin tutun. |

TR

| | | |
|---|---|---|
| Pişirme esnasına hamur yanlarından kopuyor. | Baget şekli verdiğiniz hamur parçası üzerinde yapılmış olan çiziğin derinliği yeterli değil. | Çizikleri ideal şekilde nasıl yapılacağını görmek için sayfa 86'ya bakınız. |
| Pişmiş bagetler altlığa yapışıyor. | Baget şekli verdiğiniz hamur parçaları çok fazla nemlendirdiniz. | Fırçayla koyduğunuz suyun fazlasını alınız. |
| | Baget altlığının plakaları çok tutuyor. | Baget şekli verdiğiniz hamur parçalarını koymadan önce altlığın plakalarını hafifçe yağlayın. |
| Bagetler yeteri kadar kızarmıyor. | Fırına vermeden önce pazıları suyla ıslatmayı unuttunuz. | Bir sonraki pişirmede buna dikkat ediniz. |
| | Şekil verirken bagetleri çok fazla unladınız. | Fırına vermeden önce fırça kullanarak suyla iyice ıslatınız. |
| | Oda sıcaklığı yüksek (30°C nin üzerinde) | Soğuk su (10° - 15°C arası) ve/veya çok az maya kullanın |
| Bagetler yeteri kadar şişmiyor. | Tarifinizde mayayı unuttunuz. | Tarifiniz başarılı olmadığından en baştan başlamalısınız. |
| | Mayanın son kullanma tarihi geçmiş olabilir. | |
| | Tarifinizde biraz daha su gerekiyor. | |
| | Şekil verme sırasında bagetleri çok fazla ezip sıkıştırdınız. | |

## TEKNİK TAMİR KILAVUZU

| PROBLEMLER | ÇÖZÜMLER |
|---|---|
| Karıştırıcılar kapta sıkışmış kalıyor. | • Çıkarmadan önce suda bekletin. |
| Karıştırıcılar ekmekte sıkışmış kalıyor. | • Malzemeleri kaba koymadan önce karıştırıcıları hafifçe yağlayın veya ekmeği kalıptan çıkarmak için aksesuarı kullanın (sayfa 82). |
| ⏻ üzerine bastıktan sonra bir şey olmuyor. | • Makine çok sıcak. 2 çevrim arasında 1 saat bekleyin.<br>• Zaman ayarlı bir başlangıç programlanmış. |
| ⏻ üzerine bastıktan sonra motor dönüyor fakat yoğurma yapılmıyor. | • Tekne tam olarak yerine oturmamış.<br>• Karıştırıcı yok veya karıştırıcı kötü yerleştirilmiş. |
| Zaman ayarlı bir başlangıçtan sonra, ekmek yeterince kabarmamış veya hiçbir şey olmamış. | • Programlama sonrası ⏻ 'e basmayı unuttunuz.<br>• Maya, tuz ve/veya su ile temasa geçmiş.<br>• Karıştırıcı yok. |
| Yanık kokusu. | • Malzemelerin bir kısmı teknenin kenarına düşmüş:makineyi soğumaya bırakın ve makinenin içini, temizleyici ürün kullanmaksızın nemli bir sünger ile temizleyin.<br>• Hazırlanan ekmek taşmış: çok fazla malzeme var, özellikle sıvılar. Tariflerde belirtilen oranlara uyun. |

## GARANTİ

- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Profesyonel ve hatalı kullanımdan ya da talimatlara uygun kullanılmamasından kaynaklanacak arızalarda, üretici sorumluluk kabul etmez ve cihaz garanti kapsamı dışında kalır.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyun: Talimatlara uygun olmayan kullanım sonucunda doğacak hasarlardan, Moulinex sorumlu tutulamaz.

## ÇEVRE

- Yürürlükteki yasalar uyarınca, kullanılmayan cihazlar, atılmadan önce çalışmaz duruma getirilmelidir (prizden çektikten sonra elektrik kablosunu keserek).

**Önce çevre koruma !**

ⓘ Cihazınız geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir değerli malzemeler içermektedir.

➲ Yerel bir sivil çöp toplama noktasına bırakın.

## BAGETLERİN HAZIRLANMASI HAKKINDA DETAYLI BİR FİLMİ AŞAĞIDAKİ WEB SİTELERİNDEN İNDİREREK İZLEYEBİLİRSİNİZ:

**www.moulinex.fr / www.moulinex.com / www.club-paneo.com**

TR